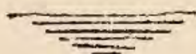
କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ବିଜ୍ଞାନ





ଡାକ୍ତର ହେମ ଚନ୍ଦ୍ର ଘୋଷାଲ୍ ବୈଦ୍ୟଭୂଷଣ

କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ବିଜ୍ଞାନ

(ପ୍ରଥମ ଭାଗ)

ପ୍ରଣେତା—

ଆଲୁର ହେମ ଚନ୍ଦ୍ର, ଗୋସାଇଁ ବୈଦ୍ୟଭୂଷଣ

ପ୍ରକାଶକ:—ଶ୍ରୀ ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର, ଦାସ

ପ୍ରଥମ ସଂସ୍କରଣ



ମୂଲ୍ୟ ଏକଟଙ୍କା ଆଠଅଣା

ମୁଖବନ୍ଧ

ପ୍ରିୟ ଭାଇ ଭଉଣୀ ମାନେ,

ବର୍ତ୍ତମାନ ଉତ୍କଳର ଉତ୍ପତ୍ତି ସ୍ଥାପନରେ, ବଡ଼ବଡ଼ ନେତାମାନଙ୍କର ଅପାର କରୁଣାରୁ ମୁଁ "କୁଟୀର ଶିଳ୍ପବିଜ୍ଞାନ ୧ମ ଖଣ୍ଡ" ପ୍ରକାଶ କରିବାକୁ ସାହସୀ ହୋଇଅଛି । ଆମ୍ଭର ଏହି ବିଶାଳ ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରଦେଶ ଏକ ସମୟରେ ଶିଳ୍ପ ବାଣିଜ୍ୟରେ ଶ୍ରେଷ୍ଠସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରିଥିଲା । କିନ୍ତୁ ଏବେ ସେହି ଉତ୍କଳ ମାତାର ଦରିଦ୍ର ସନ୍ତାନ ମାନଙ୍କର ଦାରିଦ୍ର୍ୟ ମୋଚନାର୍ଥେ ଏହି ପୁସ୍ତକ ପ୍ରକାଶ କରାଗଲା । ଦେଶର ମଧ୍ୟବିତ୍ତ ଲୋକଙ୍କର ଜୀବିକା ନିର୍ବାହ ପନ୍ଥା ବଡ଼ ଶୋଚନୀୟ ହେଲାଣି । ବେକାରି ସମସ୍ୟା ଦିନକୁଦିନ ବଢ଼ିବାକୁ ଲାଗିଲାଣି । ଦେଶ ସ୍ୱାଧୀନ ହେଲା । ନିଜଦେଶ ନିଜେ ଚଳାଇଲୁ । ଏତିକି ବେଳେ ଆମ୍ଭର ଗ୍ରାମ ଗହଳରେ ଖଟି ପଡ଼ି ମରୁଥିବା ଭାଇ ଭଉଣୀ ମାନଙ୍କୁ କର୍ମିଷ୍ଠ ନ କରାଇଲେ ଏହି ହୀନତାରୁ କେବଳକୁ ଉଦ୍ଧାର ପାଇବାର ଆଶା ବଡ଼ କମ । ମାନବ ସମାଜର ଅଭାବ ନିରାକରଣାର୍ଥେ ସ୍ୱାଚ୍ଛନ୍ଦ୍ୟ ବିଧାନ କଲେ, ଯେତେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଅର୍ଥକାରୀ ବୃତ୍ତି ଅବଲମ୍ବିତ ହୋଇଅଛି, ତନ୍ମଧ୍ୟରେ କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ବାଣିଜ୍ୟ ଯେ ବିଶେଷ ଉପଯୋଗୀ, ତାହା ଉତ୍ତମ ରୂପେ ହୃଦୟଙ୍ଗମ କରାଯାଇ, ତାର ଚେଷ୍ଟା ବିଶେଷ ଭାବରେ କର ନାହିଁ । ଆଧୁନିକ ଏହି ବିଜ୍ଞାନ ଯୁଗରେ ପୃଥିବୀରେ ନାନା ପ୍ରକାର ଅବଶ୍ୟକୀୟ ନିତ୍ୟ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଉଦ୍ଭାବିତ ହୋଇ ତାହା ସବୁ ସୁଲଭ ମୂଲ୍ୟରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବାରୁ ସେହି ଦେଶମାନଙ୍କର ଶ୍ରୀ ବର୍ଦ୍ଧିତ ହେଉଅଛି, ଓ ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଆମ୍ଭମାନଙ୍କର ଅର୍ଥ ଶୋଷିତ ହେଉଅଛି । ଏହି ସବୁ ଦ୍ରବ୍ୟର ବହୁଳ ପ୍ରଚାର ପାଇଁ ଆମ ଦେଶରେ

ବୋଧହୁଏ ଏ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କିଛି ହୋଇନାହିଁ । ସେହି ଅଭାବ ଦୂର କରିବା ପାଇଁ ଏହି କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ବିଜ୍ଞାନ ପୁସ୍ତକରେ ନାନା ପ୍ରକାର ଦେଶୀ, ବିଦେଶୀ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା । ଏଥିରେ ବ୍ୟବସାୟୀ, ଶିଳ୍ପକର୍ମୀ ଧ୍ୟାୟୀ; ଉତ୍ସାହିତ ଅନୁସନ୍ଧିତ୍ସୁ, ବ୍ୟକ୍ତି ମାନଙ୍କର ଶିଖିବାର ବହୁତ ଚୁତ ତତ୍ତ୍ୱମାନ ନିବଦ୍ଧ ଅଛି । ଅନାକାଂକ୍ଷୀ, ଉଦ୍ଯୋଗୀ ପୁରୁଷ ମଧ୍ୟ ଏହି ପୁସ୍ତକରୁ ଅର୍ଥ ଉପାର୍ଜନର ସୁଗମ ପନ୍ଥା ଦେଖି ପାରିବେ, ଓ ବନ-ଜଙ୍ଗଲ ଏବଂ ପାହାଡ ମାନଙ୍କରେ ଥିବା ଲୁପ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମାନଙ୍କର ସଦ୍ବ୍ୟବହାର କରି ପାରିବେ । ପୁସ୍ତକ ଖଣ୍ଡି ମନଯୋଗ ପୂର୍ବକ ଆଦ୍ୟପ୍ରାନ୍ତ ପାଠକରି ବ୍ୟବସାୟ କରିବାଶିଛୁ, ଭାଇ ଭଉଣୀ ମାନେ କାର୍ଯ୍ୟରେ ବ୍ରତୀ ହେବା ପୂର୍ବରୁ; ଯେଉଁ ୨ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କରିବେ ତାହା ଠିକ୍ କରିନେଇ କର୍ମକ୍ଷେତ୍ରକୁ ଡେଇଁ ପଡ଼ିବା ବର୍ତ୍ତମାନ ବିଶେଷ ପ୍ରୟୋଜନ । ଏହି ପୁସ୍ତକରେ ଉଲ୍ଲେଖ ଥିବା ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ବଡ ୨ ଡାକ୍ତରୀ ଦୋକାନ ମାନଙ୍କରେ ଓ ବଣିଆତି ଦ୍ରବ୍ୟ ବିକି କରୁଥିବା ଦୋକାନ ମାନଙ୍କରେ ଏବଂ ଅରଣ୍ୟରେ ପାଇ ପାରିବେ । ଯେଉଁ ଦ୍ରବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ, ତାହା ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ପରୀକ୍ଷା କଲାପରେ ବୃହତ୍ ଆକାରରେ କାର୍ଯ୍ୟ କରିବାକୁ ହେବ । ଯଦି କୌଣସି ବିଷୟ ବୁଝି ନପାରିବେ, ତେବେ ମତେ ଜଣାଇଲେ ମୁଁ ଯଥାସାଧ୍ୟ ଚେଷ୍ଟା କରି ଶିଖାଇ ଦେବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଅଛି । କୌଣସି କୌଣସି ଦ୍ରବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ଏଥିରେ ଅନେକ ବିଷାକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଅଛି, ଯାହା ଉଦରସ୍ଥ ହେଲେ, ବା ଆଘ୍ରାଣ କଲେ କିମ୍ବା ଶରୀରରେ ଲାଗିଲେ ଶରୀରର ଅଲ୍ପାଧିକ ପରିମାଣରେ ଅନିଷ୍ଟ ହୁଏ । ତେଣୁ ଏସବୁ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଅତି ସାବଧାନରେ ରଖିବେ ଓ ବ୍ୟବହାର ମଧ୍ୟ କରିବେ । ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପରେ ସାବୁନ ପାଣିରେ ହାତଧୋଇ-ଦେଇ ନେଉଥିବେ । ଯେଉଁ ଘରେ ବିଷ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ, ସେହି ଘରେ ଯେପରି ବାୟୁ ଚଳାଚଳର ସୁବିଧା ଥାଏ । ଅଗ୍ନିପକ୍ୱ

କୌଣସି ଦ୍ରବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେଲେ, ତାହା ଘରର ବାହାରେ, ଖୋଲା ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ । ଯେଉଁ ସବୁ ଦ୍ରବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିବେ ସେସବୁ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ଲେବୁଲ ମାରି ଦ୍ରବ୍ୟର ନାମ ଉଲ୍ଲେଖ କରୁଥିବେ । ଶେଷରେ ମୋର ପ୍ରାର୍ଥନା ଏହି ଯେ, ଯଦି ଏହିପରି କାର୍ଯ୍ୟ ମାନ କରି କିଞ୍ଚିତ୍ ସଫଳତା ଲାଭ କରନ୍ତି, ତେବେ ମୋର ପରିଶ୍ରମ ସଫଳ ମଣିବି ।

ବିନୟାବନତ
ଡାକ୍ତର ହେମଚନ୍ଦ୍ର ଘୋଷାଲ ।

ସୂଚନା

—✤—

ଉତ୍କଳ ସମ୍ମିଳନୀର ଜନ୍ମଦାତା ଓ ଦେଶ ଶିଳ୍ପ ଆନ୍ଦୋଳନର ମୁଖ୍ୟ କର୍ତ୍ତା ଉତ୍କଳ ଜନନୀର ଉଦ୍ଧାମାନ୍ତନ ବରପୁତ୍ର ପ୍ରାତଃ ସ୍ମରଣୀୟ ସ୍ୱର୍ଗତଃ ମଧୁସୂଦନ ଦାସ ଉତ୍କଳ ସମ୍ମିଳନୀ ପକ୍ଷରୁ ଯେଉଁ କେତେକ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କୁ କୁଟିର ଶିଳ୍ପରେ ଉନ୍ନତ ଜାପାନ ଦେଶକୁ ପ୍ରେରଣ କରି ନାନାଦି ଶିଳ୍ପ କଳାରେ ଶିକ୍ଷିତ କରାଇ ଥିଲେ ତନ୍ମଧ୍ୟରୁ ଡାକ୍ତର ହେମଚନ୍ଦ୍ର ଘୋଷାଲ ବୈଦ୍ୟଭୂଷଣ ଅନ୍ୟତମ । ହେମ ବାବୁ ଯାପାନରେ ଏ ଛବର୍ଷକାଳ ଶିକ୍ଷା ପ୍ରାପ୍ତ ହୋଇ ଯାହା ସବୁ ଟିପ୍ପଣି ଭାବରେ ଲିପିବଦ୍ଧ କରି ଅଣିଥିଲେ ତାହା ପୁସ୍ତକ ଆକାରରେ ପ୍ରଣୟନ କରିଥିଲେ । ମାତ୍ର ସେଥିର ମୁଦ୍ରଣ ଭାର ବହନ କରିବାକୁ ଅକ୍ଷମ ହେଲେ । ସେଥି ନିମନ୍ତେ ଏହି ପୁସ୍ତକ ବହୁକାଳ ଅବଧି ପ୍ରକାଶ ପାଇ ପାରିଲା ନାହିଁ । ଏହି ଗ୍ରନ୍ଥ ଖଣ୍ଡି ପ୍ରକାଶିତ ହେଲେ ବର୍ତ୍ତମାନ କୁଟୀର ଶିଳ୍ପର ପ୍ରସାର ଯୁଗରେ କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ବ୍ୟବସାୟ ଲିପ୍ସୁଙ୍କର ପଥ ପ୍ରଦର୍ଶକ ହେବ ବୋଲି ମୁଁ ଉପଲବ୍ଧି କରି ଏହି ପୁସ୍ତକକୁ ପ୍ରକାଶ କଲି । ଏତଦ୍ଦ୍ୱାରା ଜନ ସାଧାରଣଙ୍କର କିଞ୍ଚିଦୁପକାର ହେଲେ ଶ୍ରମ ସାର୍ଥକ ମଣିବି

୧-୧-୧୯୫୬

ଶ୍ରୀ ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଦାସ,

ପ୍ରକାଶକ

କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ବିଜ୍ଞାନ

ସୂଚିପତ୍ର

କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ବିଜ୍ଞାନ

ନାନା ପ୍ରକାର ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ



ଭଗବାନଙ୍କର ସୃଷ୍ଟିରେ ନାନା ପ୍ରକାର ଦ୍ରବ୍ୟରେ ସୁଗନ୍ଧ ଓ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ବିଦ୍ୟମାନ ଅଛି । ବିଶେଷ ବିଶେଷ ଉଦ୍ଭିଦର ବିଶେଷ ବିଶେଷ ଅଂଶରେ ଅର୍ଥାତ୍ ପୁଷ୍ପ, ଫଳ, ପତ୍ର, ମଞ୍ଜି, ଚେରମୂଳ, କାଠ ଛେଲି ପ୍ରଭୃତିରେ ସୁଗନ୍ଧ ରହିଥାଏ । ଯେପରି:— ଗୋଲାପ, ଯାଇ, କାମିନୀ, ବଉଳ, ନାଗେଶ୍ୱର, ଗୁଟମେଲ୍ ପ୍ରଭୃତିର ପୁଷ୍ପ, ମରୁଆ, ଦୟଣା, ପିପରମେଣ୍ଟ; ପଚୁପତ୍ର, ତେଜପତ୍ର, ପୋଦିନା ଧନିଆ ପ୍ରଭୃତିର ପତ୍ର, ବେଣାଚେର, ମୁଥା, କପୁର ଗଛ ପ୍ରଭୃତିର ଚେର ଓ ମୂଳ, ଆମ୍ବ, ଚମ୍ପା, କଦଳୀ ପ୍ରଭୃତିର ଫଳ, ଡାଲଚିନି ପ୍ରଭୃତିର ଛେଲି, ଅଳାଇଚ, ଯୁଆଣୀ, ପାନମହୁରି, ସୌଂଫ ପ୍ରଭୃତିର ମଞ୍ଜି, ଚନ୍ଦନ, ଘୋଡ଼ାବଚ ପ୍ରଭୃତିର କାଠରୁ ନିମ୍ନଲିଖିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସୁଗନ୍ଧାଂଶ ବାହାର କରାଯାଏ । ଏତଦ୍ଭିନ୍ନ ଜୀବଜନ୍ତୁ ପଦାର୍ଥ ଓ ଖଣିଜ ପଦାର୍ଥ ପ୍ରଭୃତିରୁ ମଧ୍ୟ ଯେପରି:— ମୃଗନାଭି, ଏମ୍ବରଗ୍ରିଜ, ସିଭେଟ୍, ସିଲରସ, ନଖି ପ୍ରଭୃତିରୁ ମଧ୍ୟ ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ ବାହାର କରାଯାଏ । ଏଥିରୁ ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ ବାହାର କରିବାର ଆଜି କାଲି ନାନା ପ୍ରକାର ଉଚ୍ଚ ଧରଣର ଯନ୍ତ୍ରମାନ ହୋଇଅଛି, ଯାହା ସବୁ ଆମ୍ଭମାନଙ୍କର ଆର୍ଥିକ ଅବସ୍ଥାର ବାହାରେ । ସେଥିପାଇଁ ଅଳ୍ପ ବ୍ୟୟ ଓ ଅଳ୍ପ ପରିଶ୍ରମରେ ସୁଦୂର ଗ୍ରାମ୍ୟମାନଙ୍କରେ ସ୍ତ୍ରୀ,ପୁରୁଷ, ବାଳକମାନେ ଘରେ ୨ ବସି କିପରି ସୁଗନ୍ଧ ବାହାର କରି ପାରିବେ ତାହା ସରଳ,

ସ୍ଥାରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା । ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ ୪ ପ୍ରକାରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।
ଯଥା ୧ ବକଯନ୍ତ୍ର ୨ ତୈଳ ଦ୍ୱାରା, ୩ଜଳ ଦ୍ୱାରା ୪ଚର୍ବି ଦ୍ୱାରା, ୫ସୁରାସାର
ଦ୍ୱାରା ସୁବାସ ବାହାରେ । ଜାପାନରେ ଇଥର ଦ୍ୱାରା ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ
ବେଶି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଗନ୍ଧାଂଶ ବାହାର କରିବା ପାଇଁ ଯେ କୌଣସି ଫୁଲ
ସମ୍ୟକ ପ୍ରସ୍ଫୁଟିତ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ସଂଗ୍ରହ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଫୁଲର
ପାଖୁଡ଼ା ଗୁଡ଼ିକ କେବଳ ଗ୍ରହଣ କରିବା । ବକଯନ୍ତ୍ର ସାର ବାହାର କରିବା
ପାଇଁ ଏକ ଜାତୀୟ ଫୁଲ ବ୍ୟବହାର କରିବ, ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଫୁଲ ସହିତ ମିଶାଇବ
ନାହିଁ । ଫୁଲର ଗୁରୁତ୍ୱର ଚତୁର୍ଗୁଣ ବିଶୁଦ୍ଧ ଜଳ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ
ଦ୍ରବ୍ୟମାନଙ୍କରେ ଗୁରୁତ୍ୱ, ବା ଅଠଗୁଣ ଜଳ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ, ଫୁଲ
ଛଡ଼ା ଚେର ପତ୍ର ଓ ଛେଲି ପ୍ରଭୃତିରୁ ସୁଗନ୍ଧ ବାହାର କରିବାକୁ ସେ
ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ପୃଥକ୍ ୨ କୁଟି ନେଇ ହାମାନ୍‌ଦସ୍ତା ପ୍ରଭୃତିରେ ଗୋଟାଏ
ଅଲ୍ପ ପାତ୍ରରେ ଜଳ ସହିତ ମିଶ୍ରିତ କରି ଦବା ଘ୍ର ଖର କାକରରେ
ରଖିଲାପର ସୁଗନ୍ଧ ବାହାର କରାଯାଏ । କୌଣସି କଠିନ ପଦାର୍ଥରେ
ସମୟେ ୨ କିଛି ବେଶି ଜଳର ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏ । ସବୁ ସମୟରେ ପାତ୍ରରୁ
ଜଳ ଏକ ଚତୁର୍ଥାଂଶ ରହିଲେ କାର୍ଯ୍ୟ ବନ୍ଦ କରିବାକୁ ହୁଏ । କାରଣ
ସମସ୍ତ ଜଳ ମରିଗଲେ ପୁଷ୍ପାଦିର ତୈଳ ବ୍ୟତୀତ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମୌଳିକ
ପଦାର୍ଥ ବାହାର ଅସେ ଓ ଗନ୍ଧ ନଷ୍ଟ କରିଦିଏ । ଉକ୍ତ ବହିଷ୍କୃତ ଜଳକୁ
ଗୋଟାଏ ମୁଦ୍ରିତ ପାତ୍ରରେ ରଖି ତିନିଦିନ ଦବା ଘ୍ର ଖର କାକରରେ
ରଖିବାକୁ ହୁଏ । ତଦ୍‌ପର ସୁଗନ୍ଧ ବାହାର କରାଯାଏ । ପାତ୍ରର ତାଙ୍କଣୀ
କାଢି ଉପରେ ଭାସୁଥିବା ତେଲକୁ ଲଘୁ ହସ୍ତରେ ପିଚ୍‌କାରୀ ଦ୍ୱାରା ଅଥବା
ତୁଳା ଦ୍ୱାରା ଉଠାଇ ନେବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ତେଲକୁ ଗୋଟାଏ କାଚ
ଠିପିଯୁକ୍ତ ବୋତଲରେ ରଖି ପୁନରାୟ ଏହି ବୋତଲଟିକୁ କିଛି ଦିନ
ଖରକାକରରେ ରଖିଲେ ଜଳୀୟାଂଶ ଯାହା ବାକିଥାଏ ତାହା ଶୋଷିତ
ହୋଇ ଘୃତେଲ ସାରାଂଶ ପରିଷ୍କୃତ ହୁଏ । ଯାହା କିଛି ତେଲ ଦ୍ରବ୍ୟ ଜଳରେ
ରହିଥାଏ ତେବେ ସେହି ଜଳକୁ ପୁନଃ ୨ ଖର କାକରରେ ରଖି

ଷ୍ଟଢିଲାଂଶ ବାହାର କରି ନେବାକୁ ହୁଏ । ଏହାକୁ "ରୁ" ବୋଲଯାଏ ।
ଏହି ଅତର ବଡ଼ ମୂଲ୍ୟବାନ । ସୁଗନ୍ଧ ସାର ତେଲ ବାହାରିଗଲେ,
ଯେଉଁ ଜଳ ରହେ ତାହାକୁ ସୁଗନ୍ଧ ଜଳ ବୋଲଯାଏ । ଯେପରି:—
ଗୋଲାପ ଜଳ, କେଓଡ଼ା ଜଳ ଇତ୍ୟାଦି ଇତ୍ୟାଦି ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରକାର
ବା ପୁଷ୍ପଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଲାପରେ ସେହି ଅତର ବା ଜଳକୁ ତିନି ସପ୍ତାହ
ଖରା ବାହାରରେ ରଖିଲେ ଉକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ଥିବା ଧୂଁଆର ଗନ୍ଧ ନଷ୍ଟ
ହୋଇ ପ୍ରକୃତ ସୁଗନ୍ଧ ବାହାରେ । ଯଦି ଗୋଲାପ ପ୍ରଭୃତି ଫୁଲର ଅତର
କାଢିବାକୁ ହୁଏ, ତେବେ ଅର୍କ କାଢିବା ପୂର୍ବରୁ, ବକଯନ୍ତ୍ରରେ ପୁଷ୍ପରେ
ଅଳ୍ପ ଚନ୍ଦନ ତେଲ ମିଶ୍ରିତକରି ସାରବାହାର କଲେ ସେହି ଚନ୍ଦନ
ପୁଷ୍ପର ଗନ୍ଧକୁ ନିଜେ ଗ୍ରହଣ ପୂର୍ବକ, ତାର ନିଜର ଗନ୍ଧ ନଷ୍ଟ କରି-
ଦେଇ ପୁଷ୍ପର ଗନ୍ଧରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ଏହାକୁ "ରୁ" ବୋଲଯାଏ ।
ଏହି "ରୁ" ଅତରରେ ଯେଉଁ ୨ ପଦାର୍ଥମାନ ମିଶ୍ରିତ ହୋଇ ଅତର,
ଏଟେସନ୍ସ ପ୍ରଭୃତି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ, ତାହାପରେ ଲେଖା ହୋଇଅଛି ।

ଚର୍ବି ସଂଯୋଗରେ ଫୁଲର ଗନ୍ଧସାର କାଢିବାର ପ୍ରଣାଳୀ

ଚର୍ବିର ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗନ୍ଧ ଗ୍ରାହିକା ଶକ୍ତି ଥିବାରୁ ସୁଗନ୍ଧ ପଦାର୍ଥ
ସହିତ ସଂଯୁକ୍ତ ହେଲେ, ସେହି ସୁଗନ୍ଧକୁ ସେ ନିଜେ ଟାଣିନେଇ ସୁଗନ୍ଧ
ଯୁକ୍ତ ହୋଇଯାଏ । ପ୍ରଥମେ ଗୋଟିଏ କାଚର ବା ଟାଙ୍କୁଣିଥାଇ
ଗୋଟିଏ କଲେଇ କରା ଏନାମଲ ପାତ୍ରରେ ବିଶୁଦ୍ଧ ଓ ଗନ୍ଧହୀନ ଚର୍ବିକୁ
ଅଗ୍ନି ଉତ୍ତାପରେ ତରଳ କରିନେଲା ପରେ ଛାଣି ନେବ । ତତ୍ପରେ
ଯେଉଁ ଫୁଲର ସୁଗନ୍ଧ କାଢିବ ସେହି ଫୁଲର ପାଖୁଡ଼ା ରଖ । ପ୍ରଥମେ
କେତେକ ପରିମାଣ ଚର୍ବି ପାତ୍ରରେ ରଖି ତହିଁ ଉପରେ ଫୁଲକୁ ରଖିଲା
ପରେ ପୁନର୍ବାର ଚର୍ବି ଦେଇ (ଅଧଇଞ୍ଚରୁ ଏକଇଞ୍ଚ ମୋଟା) ଟାଙ୍କୁଣୀ
ବନ୍ଦ କରି ତିନିଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରାରେ ରଖିଦେବ । ଯେତେବେଳେ
ଦେଖିବ ଅଚ୍ଛାଦିତ ଫୁଲର ଗନ୍ଧ ଚର୍ବି ଟାଣିନେବାହାରୁ ଫୁଲର ଅଳ୍ପ ଗନ୍ଧ

ନାହିଁ, ସେତେବେଳେ ସେ ଫୁଲ ଗୁଡ଼ିକ କାଢି ଫିଙ୍ଗି ଦେବାପରେ ପୁନରାୟ ସେହି ଚର୍ବି ଉପରେ ଫୁଲ ସଜାଇ ରଖି ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ରଖିବ । ଏହିପରି ଯେତେଥର କରିବ ସେତେ ଥର ସୁଗନ୍ଧ ଅଧିକ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସୁଗନ୍ଧିରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ଏହି ପ୍ରଥା ଦ୍ୱାରା ଜାପାନିମାନେ, ଏପରି କି ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକମାନେ ମଧ୍ୟ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ "ରୁ" ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି ।

ତେଲ ସଂଯୋଗରେ ଫୁଲର ଗନ୍ଧାଂଶ କାଢିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ ଚନ୍ଦନ ତେଲ ଓ ଗ୍ରେପାଚଡ଼ା ପରିଷ୍କାର ଖସା ତେଲରେ ମଧ୍ୟ, ଚର୍ବିପରି ଗନ୍ଧ ଗ୍ରହଣ କରିବା ଶକ୍ତି ଅଛି । ପ୍ରଥମେ ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରକାର ଅବଶ୍ୟ ଏନାମେଲ ପାତ୍ରରେ ମୋଟା ବସ୍ତ୍ରରେ ଖଣ୍ଡେ ପରିଷ୍କାର ତୁଳାର ପରତରେ ବିଛାଇ ଦେଇ ଉପରେ ଇପ୍ସିତ ଫୁଲ ବହଳିଆ କରି ବିଛାଇ ଦେବ । ତତ୍ପରେ ଚନ୍ଦନ ବା ଖସା ତେଲ ଢାଳି ଦେଇ ପୁନରାୟ ଆଉଖଣ୍ଡେ ସେହିପରି ତୁଳା ବିଛାଇ କିଞ୍ଚିତ ତେଲ ଢାଳିଲାପରେ ପୁନରାୟ ଫୁଲ ସଜାଇବ ଓ ତୁଳା ପକାଇ ତେଲ ଢାଳିବ । ଏହିପରି ୫।୭ ପ୍ରସ୍ତ ତୁଳା ଓ ଫୁଲ ଏବଂ ତେଲ ଦେଇ ଢାଙ୍କୁଣୀ ବନ୍ଦ ପୂର୍ବକ ତିନିଦିନ ଖରା କାକରରେ ରଖି ପରେ ଫୁଲ କାଢି ଫିଙ୍ଗି ଦେବ ଓ ସେହି ତୁଳାକୁ ଚିପୁଡ଼ି ତେଲ କାଢି ନେବ । ପୁନରାୟ ଉପରୋକ୍ତମତେ ନୂଆ ତୁଳା ଓ ନୂଆ ଫୁଲ ସଜାଇ ଯେଉଁ ତେଲ ଚିପୁଡ଼ା ହୋଇଅଛି ଉପରୋକ୍ତ ୫।୭ଥର ଢାଳି ପୁନରାୟ ବନ୍ଦକରି ଖରାରେ ଦେବ ଓ ଚିପୁଡ଼ି ନେଉଥିବ । ଏହିପରି ନୂଆ ୨ ତୁଳା ଓ ନୂଆ ୨ ଫୁଲ ଦ୍ୱାରା ଏହି ତେଲକୁ ଯେତେଥର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ ସେତେ ସୁଗନ୍ଧ ଅତର ହେଉଥିବ । ଅନ୍ତତଃ ୭।୮ଥର ଏହିପରି କରିବ । ତତ୍ପରେ ଏହି ଅତରକୁ ବିଶୁଦ୍ଧ ନେଇ କାଚ ଛିପିଯୁକ୍ତ ବୋତଲରେ ୭ଦିନ ଖରା କାକରରେ

ରଖିଲେ ଦେଖିବେ ଜଳଉପରେ ଥିବା ତୈଳାଂଶ ଉତ୍ତମ ଅତର ହେବ । ତଦପର ସେହି ଅତରକୁ ଛାଣି, ଅନ୍ୟ ଛିପିଯୁକ୍ତ ବୋତଲରେ ରଖିବ ।

ଚନ୍ଦନ ଅତର ଓ ଚନ୍ଦନ ଗନ୍ଧଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଚନ୍ଦନ କାଠର ଗୁଣ୍ଡ ୧୬ ଆଉନ୍ସ; କପଡା ଛଣା ସୈନ୍ଧବ ଲୁଣ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଆଉନ୍ସ; ଜଳ ୬୪ ଆଉନ୍ସ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଗୋଟିଏ ଆବୃତ୍ତ କାଚ ବା ଏନାମେଲ୍ ପାତ୍ରରେ ରଖିଲା ପର ତାକୁ ଖର ତାପରେ ଏକମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିଲେ, ପାଣି ଉପରେ ଭାସୁଥିବା ଅତରକୁ ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ କାଢିନେବ ଓ ଛିପିଯୁକ୍ତ ବୋତଲରେ ରଖି ଆଉ ଦିନ ଖରାରେ ରଖି ଜଳ ଶୂନ୍ୟ କରିନେବ । ଯେଉଁ ଜଳ ରହିଲା ସେଥିରେ ଏକ ଆଉନ୍ସ ସ୍ପିରିଟ୍ ଓ ୪ ଆଉନ୍ସ ଚନ୍ଦନ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ସବୁସମେତ୍ ୨ଗୁଣ ଜଳ ଦ୍ୱାରା ବକଯନ୍ତ୍ରରେ ଅର୍କ କାଢି ନେଲେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଚନ୍ଦନ ଜଳ ହେବ । ବ୍ୟବସାୟୀ ଉପରେ ସେଥିରେ ହ୍ୱିସ୍କିଲ ଓ୍ୟାଟର ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ମିଶ୍ରିତ କରିପାରେ ।

କଠିଣ ଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟରୁ ଅତର କାଢିବାର ପ୍ରଣାଳୀ

ବେଣାଚେର, ତାଲିଚନି, ଘୋଡାବଚ ପ୍ରଭୃତିକୁ ହେମଦସ୍ତାରେ ଦରକୁଟା କରି, ସେହି କୁଟୀତ ଦ୍ରବ୍ୟର ୬ଗୁଣ ଜଳରେ ଏକଦିନ ଭିଜାଇ ରଖିଲାପରେ ତହିଁରେ ୧ ଭାଗ ଇଥର ବା ସ୍ପିରିଟ ମିଶ୍ରିତ କରି ଆବୃତ୍ତ ପାତ୍ରରେ ୩ ଦିନ କୌଣସି ଶୀତଳ ସ୍ଥାନରେ ରଖି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟପରେ ପାତ୍ରକୁ ଖୋଲି, ଭାସମାନ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ତୁଳା ବା ପିଚକାରୀ ଦ୍ୱାରା ଉଠାଇ ନେଇ ଏକ ଦିନ ଖରାରେ ରଖିଲେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।

କୃତ୍ରିମ ଉପାୟରେ ନାନାବର୍ଣ୍ଣ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ଯେ କୌଣସି ଫୁଲର "ରୁ" ବା ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟ ରୁ ଏକ ଅଉନ୍ସକୁ ଚନ୍ଦନ ତେଲ ୮ ଅଉନ୍ସରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ ବନ୍ଦ ପୂର୍ବକ ୧୫ ଦିନ ଖରା ଓ ଛାଇରେ ରଖିଲେ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।

ଏସେନ୍ସ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ଏସେନ୍ସର ପିଣ୍ଡ କେବଳ ସୁବାସର ଏହି ଆଲ୍‌କୋହଲ ସହିତ ଶତକଡ଼ା ୧୦ ଭାଗ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କଲେ ରେକ୍ଟିଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ୍ ଓ ଶତକଡ଼ା ୮୦ ଭାଗ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କଲେ (ପ୍ରୁଫ୍‌ସ୍ପିରିଟ୍) ହୁଏ । ଗନ୍ଧଶୂନ୍ୟ ଆଲ୍‌କୋହଲ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଏସେନ୍ସକୁ ରଙ୍ଗିନ କରିବାକୁ ହେଲେ ଟିଞ୍ଚରକାର୍ମାଇନ ଦ୍ୱାରା ଲାଲ ଓ ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ ହେବ । ଏସେନ୍ସରେ ସାମାନ୍ୟ ପରିମାଣରେ ଟିଞ୍ଚର ବେନ୍‌ଜୋଇନ୍ ଦେଲେ ଏସେନ୍ସର ଗନ୍ଧ ସ୍ଥାୟୀ ହୁଏ । ଏସେନ୍ସ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବାର ଏକ ସପ୍ତାହ ପରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

ନାନା ପ୍ରକାର ସୁଗନ୍ଧ ତେଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ଶରୀର ଓ ମସ୍ତିଷ୍କ ଥଣ୍ଡା ରଖିବାପାଇଁ ତେଲର ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏ । ତେଲ ତିନି ପ୍ରକାର ଯଥାଃ— ଉଦ୍‌ଭିଜ, ପ୍ରାଣୀଜ, ଖଣିଜ । କିନ୍ତୁ ତେଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପାଇଁ ରାଶି ତେଲ, ନାଡ଼ିକେଳ ତେଲ, ଜଡ଼ା ତେଲ ଓ ସୋରିଷ ତେଲ ଶରୀର ପକ୍ଷରେ ଉପକାରୀ । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ତେଲ ଅନିଷ୍ଟକାରୀ । ଅକ୍ସିଜେନ, କାର୍ବନ, ଓ ହାଇଡ୍ରୋଜେନ, ଏହି ତିନିଗୋଟି ଉପାଦାନରେ ତେଲ ଗଠିତ । ସବୁ ତେଲକୁ ଅନାବୃତ ଅବସ୍ଥାରେ

ଉଣିଚକ୍ଷ ବାଷ୍ପ ଦ୍ୱାରା ଅମ୍ଳଜାନ ଗ୍ରହଣ କରି ତୈଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଜର୍ମାନୀରେ ହ୍ୱାଇଟ୍ ପେଟ୍ରୋଲ୍ ନାମକ ଏକ ପ୍ରକାର ଖଣିଜ ତୈଳ ବାହାର ହେଲୁ । ତାହାକୁ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ତେଲ ସହିତ ମିଶ୍ରିତ କଲେ ଅଦୌ ଜଣାପଡେ ନାହିଁ । ବିଶୁଦ୍ଧ ତୈଳ ନଡ଼ିଆ ତେଲ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଯାଏ । ଏହାପର ମିଶ୍ରିତ କଲେ ଶରୀର ପ୍ରତି ବଡ ଅପକାରକ । ଆୟୁର୍ବେଦ ଶାସ୍ତ୍ରାନୁସାରେ ମଧ୍ୟ ସଶି ତୈଳ ସର୍ବ ଶ୍ରେଷ୍ଠ । ନଡ଼ିଆ ତେଲ, ବାଦାମ ତେଲ ପ୍ରଭୃତି ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ମାତ୍ର ସଶି ତୈଳ ପରି ଉପକାରୀ ନୁହେଁ । ଆଜି କାଲି ସୁଗନ୍ଧ ତୈଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଏତେ ବଢି ଯାଇଛି ଯେ କେଉଁଠା ଭଲ, କେଉଁଟା ମନ୍ଦ ଠିକ କରି ହେବ ନାହିଁ । ସର୍ବାପେକ୍ଷା ଆୟୁର୍ବେଦଶାସ୍ତ୍ରୋକ୍ତ ସଶିତୈଳ ଅତି ଉତ୍ତମ ଓ ହିତ କାରକ । କେତେକ ଧୂର୍ତ୍ତ ବ୍ୟବସାୟୀ ବହୁ ଅର୍ଥ ଲାଭ ଆଶାରେ ନାନା ପ୍ରକାର ଅପକାରକ ତୈଳ ଦ୍ୱାରା ସୁଗନ୍ଧ ତୈଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ବଜାର ଭର୍ତ୍ତି କରି ପକାଇଲେଣି । ସେମାନେ ଯେ କେବଳ ଆମ୍ଭମାନଙ୍କ ଠକାଇ ଆମ୍ଭମାନଙ୍କର ଅନିଷ୍ଟ କରୁଛନ୍ତି ତାହାନୁହେଁ; ନିଜେ ୭ ମଧ୍ୟ ଠକୁଛନ୍ତି । ପାଠକ ଓ ପାଠିକାମାନଙ୍କୁ ମୋର ବିନୀତ ଅନୁରୋଧ ଯେ ନାନା ପ୍ରକାର ଖଣିଜ ତୈଳ ମିଶ୍ରିତ ସୁଗନ୍ଧ ତୈଳ ବ୍ୟବହାର କରି ଶରୀର ନଷ୍ଟ କରିବା ଅପେକ୍ଷା ନିଜେ ୨ ସଶି ତୈଳ ବା ନଡ଼ିଆ ତେଲରେ ସୁଗନ୍ଧ ତୈଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ବ୍ୟବହାର କଲେ ବୃଥା ଅର୍ଥ ବ୍ୟୟ ଓ ଅନିଷ୍ଟକାରୀ ମାନଙ୍କ କବଳରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବେ ।

ସଶି ତୈଳ ଓ ନଡ଼ିଆ ତୈଳର ସ୍ୱାଭାବିକ ଗନ୍ଧ ଦୂରୀକରଣ

ସଶି ତୈଳ ବା ନଡ଼ିଆ ତୈଳକୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଫୁଟାଇ ଗରମ ଅବସ୍ଥାରେ (ମାଟି ବା ଏନାମଲ) ପାତ୍ରରେ ରଖିବ ଓ ତହିଁରେ ଅସ୍ଥି ଦଗ୍ଧ କୋଇଲା (ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ପରେ ଦେଖ)

ନିକ୍ଷେପ କରି କାଷ୍ଠନିର୍ମିତ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଅଲଙ୍କୃତ ଘଡ଼ି କେଉଁ ପାତ୍ରର
ମୁଖ ବନ୍ଦ କରି ଏକଦିନ ଖଣ୍ଡରେ ରଖିଲେ, ତେଲର ଆମ୍ଳିକ ଗନ୍ଧ
ନଷ୍ଟ ହୁଏ । ପ୍ରତି ୬୪ ଆଉନ୍ସ ତେଲରେ ୧ ଆଉନ୍ସ କ୍ଲୋରାଇଡ୍ ଅବ-
ଶେଷ ହୁଏ । ପିତ୍ତଳ ପାତ୍ରରେ ତେଲ ଗରମ କଲେ ଭଲ ହୁଏ
ବା ଉକ୍ତ ଗରମ ତେଲରେ ଗୁଲଞ୍ଚୋଲ୍ ପତ୍ରବର୍ତ୍ତିରେ ପଶୁପତ୍ର, ଗନ୍ଧଚୂର୍ଣ୍ଣ
ଉଷୁଣା ତେଲର ୫ ଚନ୍ଦନ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ନିକ୍ଷେପ କରି ଆବଦ୍ଧ ଅବସ୍ଥାରେ
୭ ଦିନ ରଖିଦେଲେ ତେଲର ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଅଥବା ଉକ୍ତ
ତେଲରେ ଷଷ୍ଠାଂଶ ଦେଢ଼ଭାଗ ସଲ୍‌ଫରକ୍ ଏସିଡ ମିଶ୍ରିତ କଲେ ତେଲର
ଯାବତୀୟ ମଇଳା ଏସିଡ ଦ୍ୱାରା ନଷ୍ଟ ହୋଇ ପାତ୍ରର ତଳେ ବସିଯାଏ ।
ତଦନନ୍ତର କଅଁଳ ଖାଇବା ସୋଡା ମିଶ୍ରିତ ଜଳ ତେଲରେ ମିଶାଇ
ଘାଣ୍ଟି ନେଲେ ଏସିଡର ତେଜ ନଷ୍ଟ ହୋଇ ତେଲ ଗନ୍ଧହୀନ ହୁଏ ।
ତେଲକୁ ଗନ୍ଧହୀନ କରିବାକୁ ଏନାମାଲ୍‌ଗୁରକୋଲର ପ୍ରଥା ଅତି ସହଜ
ଓ ଉତ୍ତମ । ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଥା ଦ୍ୱାରା ତେଲ ଗନ୍ଧହୀନ ହେଲେ, ପ୍ରଥମେ
ଦୁଇପ୍ରସ୍ତ କନା ଦ୍ୱାରା ଛାଣି ନେଇ ଗୋଟିଏ କାଚର ବା ଚିନା ମାଟିର
ପାତ୍ର ଉପରେ ଏକପ୍ରସ୍ତ ମୋଟା କନା ଢାଲୁ ସ୍ୱଚ୍ଛରେ ବାନ୍ଧି ଦେଇ, ତହିଁ
ଉପରେ ଏକଖଣ୍ଡ ଫିଲ୍‌ଟର କାଗଜ ବା ଚୁପା କାଗଜ ରଖି ତଦୁପରି
ତେଲକୁ ଧୀରେ ୨ ଢାଳି ଛାଣି ନେଲେ, ତେଲ ପରିଷ୍କାର ହୋଇ ନିର୍ମଳ
ଜଳପ୍ରାୟ ପାତ୍ରରେ ପଡ଼ିବ । ସେହି ତେଲ, ସୁଗନ୍ଧ ତେଲର ପିଣ୍ଡରୂପେ
ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ସେହି ପିଣ୍ଡ ତେଲରେ ଯଦି ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହୁଏ
ତେବେ ତହିଁରେ କାର୍‌ମାଇନ୍ ବା କୋଚନାଲ [ଏହା ଏକ ପ୍ରକାର
ପୋକରୁ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ହୁଏ] ମିଶାଇକରି ପୁନର୍ବାର ଛାଣି ନେଲେ, ଅଥବା
ବକମ କାଠର ସିଝା ଜଳ ପରିମାଣ ଅନୁଯାୟୀ ରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଖଟରେ
ରଖିଲେ ଲାଲବର୍ଣ୍ଣର ତେଲ ହୁଏ, ପୀତବର୍ଣ୍ଣର ତେଲ କରିବାକୁ ହେଲେ
ପାମଅଏଲ୍ ବା ଏନାଟୋ ଚନ୍ଦନ ପରିମାଣାନୁସାରେ ମିଶ୍ରିତ କଲେ ପୀତବର୍ଣ୍ଣର
ତେଲ ହୁଏ ଲେମ୍ବୁ ରଙ୍ଗ ବା ମିଠାଇ ରଙ୍ଗ ପରି ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେଲେ,

ଶଙ୍ଖଶୀଉଲୀ ଫୁଲର ଡେଙ୍ଗକୁ ଯେଉଁ ରଙ୍ଗ ହୁଏ (ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ପରେ ଦେଖ) ତାହା ମିଶ୍ରିତ କରି କାଷ୍ଟକ୍ଷଣ ଖରାରେ ରଖିଲା ପରେ ଛାଣି ନେବାକୁ ହୁଏ ।

ଜଡା ତେଲକୁ ପରିଷ୍କାର କରି କ୍ୟାଷ୍ଟର ଅଏଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ଶୁଦ୍ଧକରା ଜଡା ତେଲକୁ କାଷ୍ଟର ଅଏଲ ବୋଲାଯାଏ । ପ୍ରଥମେ ଜଡା ତେଲକୁ ଅଗ୍ନି ଉତ୍ତାପରେ ଫିଟ୍‌କିରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ, ସୈନ୍ଧବ ଲବଣ,ଓ ନିର୍ମଳୀ ଫଳ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଯଥୋପଯୁକ୍ତ ନିକ୍ଷେପ ପୂର୍ବକ ତେଲର $\frac{1}{6}$ ଭାଗ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରି କିଛିକ୍ଷଣ ସିଦ୍ଧ କଲାପରେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଶୀତଳ କରିବ । ତଦପରେ ସେଥିରେ ୪ ଆଉନ୍‌ସ ରେକ୍‌ଟିଫାଇଡ୍ ସ୍ପିରିଟ୍ ମିଶ୍ରିତ କରି ୩ ଦିନ ରଖିଲେ ତେଲର ମଇଳାମାନ ପାତ୍ରର ନିମ୍ନ ଦେଶରେ ବସିଯିବ । ତଦପର ତାକୁ ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଛାଣି କରି ନେଇ ଆବୃତ୍ତ ପାତ୍ରରେ ଏକ ଦିନ ଖରାରେ ରଖିଲେ ଜଳ ଭାଗ ଉଡଯାଏ । ଯଦି କିଛିତ ଜଳଥାଏ ତେବେ ଵର୍ତ୍ତମାନ ତେଲକୁ ଧୀରେ ୨ ତାଳ ନେଲେ ରିଫାଇନ କ୍ୟାଷ୍ଟର ଅଏଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଏହା ଔଷଧାର୍ଥେ ସାଧାରଣତଃ ଜୋଲାପ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ଓ କେଶର ରକ୍ଷଣ ଓ ବର୍ଦ୍ଧନ ନିମିତ୍ତ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହି ରିଫାଇନ କ୍ୟାଷ୍ଟର ଅଏଲକୁ ସୁଗନ୍ଧ କେଷ୍ଟର ଅଏଲ୍ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ପରେ ଦେଖ ।

ନାରିକେଳ ତେଲର ଜମାଟ ବାନ୍ଧନ ଦୋଷ ନିବାରଣର ଉପାୟ

ବିଶୁଦ୍ଧ ମରା ନଡିଆ ତେଲରେ କିଛିତ ସୈନ୍ଧବ ଲବଣ ମିଶ୍ରିତ କଲେ, ଅଥବା ଅର୍ଦ୍ଧେକ ନଡିଆ ତେଲ ଓ ଅର୍ଦ୍ଧେକ ସୋରିଷ ତେଲ ଏକତ୍ର

ମିଶ୍ରିତ କରି ତାହା ଗନ୍ଧହୀନ ଓ ନିର୍ମଳ କରି ଦେଲେ ସେହୁ ନାରିକେଳ ତୈଳର ଶୈତତା ନିବନ୍ଧନ ହେତୁ ବସିଯାଏ ନାହିଁ ।

କେଶ ଓ ମସ୍ତିଷ୍କର ହିତକାରକ କେତେକ ଦ୍ରବ୍ୟ

ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରାଇଡନ୍ ; ଟ୍ରେସରନ ; ରୋଜମେରି ଅଏଲ, ପଦ୍ମମୂଳ, ଘୃତକୁମାରୀ ; ପ୍ରଭୃତି ତୈଳରେ ମିଶ୍ରିତ କଲେ କେଶ ଘନ କୁଞ୍ଚିତ ଓ ବର୍ଦ୍ଧିତ ହୁଏ ; ମସ୍ତିଷ୍କ ଥଣ୍ଡା ରହେ ।

କେତେକ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସୁବାସିତ କେଶ ତୈଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ସେଣ୍ଟେଡ୍ ଲକ୍ଷ୍ମୀ ବିଳାସ ତୈଳ

ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ପରିଷ୍କୃତ ତିଳ ତୈଳ			୧୬ ଆଉନ୍ସ
ନାରିକେଳ ତୈଳ	...	...	୨୦ ଆଉନ୍ସ
ରୋଜମେରି ଅଏଲ	...	...	୫ ଡ୍ରାମ
ହେନା ଅତର	...	...	୧୫ ଟୋପା
ଅଏଲ୍ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ	...	...	୩୦ ଟୋପା
ଗୋଲାପ ଅତର	...	...	୧୦ ଟୋପା
ଅଏଲ୍ ବକୁଳ ଓ ମାଲତୀ ପ୍ରତ୍ୟେକ		...	୧୦ ଟୋପା

ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରାଇଡନ୍ ୧ ଡ୍ରାମ ମିଶ୍ରିତ କଲାପରେ ଦୁଇଦିନ ବନ୍ଦ ପାତ୍ରରେ ରଖିବା ପରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ରଙ୍ଗ କରିବାର ଇଚ୍ଛା ହେଲେ ପ୍ରଥମେ ତୈଳରେ ଉପରୋକ୍ତ ମତରେ କରିନେବାକୁ ହୁଏ ।

କୁନ୍ତଳ ବାସିନୀ ତୈଳ ।

ପରିଷ୍କୃତ ତିଳ ତୈଳକୁ ଚାରିଶତ ଭାଗରୁ ଏକଭାଗ ଗନ୍ଧବେଣ୍ଟ-

ଲିନ୍ ମିଶ୍ରିତ କରି କାଷ୍ଠ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଗରମ କଲାପରେ ଛାଣି ଦେଇ ଓ ତାହା ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ଏହିରେ ସର୍ବସମଷ୍ଟିର ୮ ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରାଇଡ୍ସ, ବିଶୁଦ୍ଧ ଲେମ୍ବୁ ତେଲ ୧ ତୋଳା; ଚନ୍ଦନ ତେଲ ୨ ତୋଳା, ମସ୍କ ଲେଭଣ୍ଡର ଅଧତୋଳା, ଅଏଲ ନିରୋଲିନ ୩୦ ଫୋପା, ଜେସମିନ୍ ପ୍ରୋଟରଲ ଅଧତୋଳା ମିଶ୍ରିତ କର । ତଦୁପରେ କାରମାଇନ ଅଏଲ କଲର ଯଥା ପରିମାଣରେ ମିଶ୍ରିତକରି ଆବଦ୍ଧ ବୋତଲରେ ୩ ଦିନ ରଖିଲା ପରେ ଶିଶି ବନ୍ଦକର ।

ପଦ୍ମରେଣୁ କେଶ ତୈଳ

ପରିଷ୍କୃତ ତିଲ ତୈଲ ୧ ସେର, ପରିଷ୍କୃତ ଜଡା ତେଲ ୧ ପା, ଅଲିଭର ଅଏଲ ୧ ପା, ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରାଇଡସ୍ ୧ ଆଉନ୍ସ । କୁଇନାଇନ ବାଇ ସଲଫେଟ ୪ ଡ୍ରାମ, ଅଗରୁ ଅତର ୨ ଡ୍ରାମ, ଚମ୍ପା ଓ ମାଳତୀ ଅତର ପ୍ରତ୍ୟେକ ୨ ଆଉନ୍ସ, ଅଟୋଅଫ୍ ରୋଜ ଅଧ ଆଉନ୍ସ, ଅଏଲ ନିରୋଲି ୨ ଡ୍ରାମ, କେଓଡା ଅତର ୨ ଡ୍ରାମ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଆବଦ୍ଧ ପାତ୍ରରେ ୨୧ ଦିନ ରଖିଲା ପରେ ଛାଣି ନେଇ ଶିଶି ବନ୍ଦ କରିବ । ଏହି ତୈଳ ଅତ୍ୟନ୍ତ ସୁଗନ୍ଧ ଓ କେଶ ବର୍ଦ୍ଧକ ଓ ମସ୍ତିଷ୍କ ଶୀତଳ କାରକ ।

ସେଣ୍ଟେଡ୍ କ୍ୟାଷ୍ଟର ଅଏଲ

ବିଶୁଦ୍ଧ କ୍ୟାଷ୍ଟର ଅଏଲ ୧ ସେର, ଅଏଲ ରୋଜମେରି ୧୦ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଭର୍ବିନା ଅଧ ଆଉନ୍ସ, ଟିଙ୍କଚରକ୍ୟାନ୍ଥାରିଜ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ବକୁଳ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ନିରୋଲି ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ରୋଜ ଅଧ ଆଉନ୍ସ, ଅଏଲ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨ ଡ୍ରାମ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଲାଲ୍ ବା ଗୋଲାପିରଙ୍ଗ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ତଦୁପରେ

୩ ଦିନ ଉଦବସ୍ଥାରେ ରଖିଲା ପରେ ଛାଣି ନେଇ ଶିଶି ବନ୍ଦ କରିବ ।

କାଞ୍ଚନ କୁସୁମ ତୈଳ

ବିଶୁଦ୍ଧ ତିଳ ତୈଳ ୧ ସେର, ବିଶୁଦ୍ଧ ନାରିକେଳ ତୈଳ ଅଧ ସେର ଗ୍ଲେସରିନ୍ ୮ ଆଉନ୍‌ସ । ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବ୍ରଗ୍ରିଜ ୨ ଡ୍ରାମ୍ ଟିଙ୍କଚର ମସ୍କ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ୍ ନିରୋଲି ଅଧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ୍ ଲେମନ ଅଏଲ୍ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ହେନା ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଖସ୍‌ଖସ୍ ୪ ଡ୍ରାମ, ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟନ୍ଥାରିକ୍ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଟୋଡ଼ରିଜ ୨୦ ଫୋଟା ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ପତ୍ କାଞ୍ଚିତ ରଙ୍ଗ କାଲିପରେ ୧ ସପ୍ତାହ ପରେ ଛାଣି ନେଇ ଶିଶି ବନ୍ଧ କରିବ ।

ଜବାକୁସୁମ ତୈଳ ପରି ସୁବାସିତ ତୈଳ

ବିଶୁଦ୍ଧ ତିଳ ତୈଳ ୧ ସେର, ବିଶୁଦ୍ଧ ନାରିକେଳ ତୈଳ ୧ ସେର, ଅଟୋରେଜ ୨ ଡ୍ରାମ୍ ଅଟୋ ପଇମେଣ୍ଟ ୨୪ ଫୋଟା, ଅଏଲ୍ ନିରୋଲି ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ୪ ଆଉନସ, ଅଏଲ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨୦ ଫୋଟା, ଏସେନ୍‌ସ ଜେସ୍‌ମିନ ୨ ଆଉନ୍‌ସ ଏସେନ୍‌ସ ମସ୍କ ୧ ଆଉନ୍‌ସ, ଟିଙ୍କଚର ଓରିସ୍ ୫ ଆଉନ୍‌ସ, ଟିଙ୍କଚର ଭେନିଲା ୫ ଆଉନ୍‌ସ, ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବ୍ରଗ୍ରିସ୍ ୫ ଆଉନ୍‌ସ, ଗ୍ଲେସରିନ ୪ ଆଉନ୍‌ସ, ରୋଜମେରି ଅଏଲ୍ ୪ ଆଉନ୍‌ସ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଅବନ୍ଧ ପାତ୍ରରେ ୭ ଦିନ ରଖିଲା ପରେ ଶିଶି ବନ୍ଧ କରିବ ।

ନେପକେସର ଅଏଲ୍ [ଜାପାନୀ ଫରମୁଲା]

ହ୍ୱାଇଟ୍ ଅଏଲ ୨୪ ଆଉନସ, ସୁଇଟ୍ ଅଏଲ ୨୪ ଆଉନ୍‌ସ,

ଓ୍ଵିଜମେର ଅଏଲ ୪୦ ଫୋଟା ଏସେନ୍ସ ଅଫମସ୍କ ୨୦ ଫୋଟା, ଅଟୋ ଅଫ୍ ନେରୋଲି ୧୦ ଫୋଟା , ଅଟୋ ଭେସ୍ ମିନ ଫ୍ଲୋରେଲ ୨୦ ଫୋଟା । ପ୍ରଥମେ ଏଲ୍ କାନେଟ୍ ରୁଟ୍ ଦ୍ଵାରା ତେଲ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଭିଜାଇ ରଖିଲା ପର ଦୁଇଦିନ ପର ଛାଣି ନେବ । ତଦପର ଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କର ତଦାବସ୍ଥାରେ ୩ ଦିନ ରଖିଲା ପର ଶିଶି ବନ୍ଦ କରିବ ।

ହିମସାଗର ତେଲ (ନିଜର ପେଟେଣ୍ଟ)

ଆୟୁର୍ବେଦମତେ ହିମସାଗର ତେଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ ରାଶି ତେଲ ୪ ସେରରେ ନିମ୍ନଲିଖିତ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ କପଡା ଛାଣ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କର ନିକ୍ଷେପ ପୂର୍ବକ, ତହିଁରେ ୪ ସେର ଭୃଙ୍ଗରାଜ ରସ, ୪ ସେର, କଇଁଚ କାକୁଡି ପତ୍ରର ରସ, ବୃଦ୍ଧକୁମାରୀ ରସ ୪ ସେର ଦ୍ଵାରା ତେଲକୁ ପାକକରିବ ତେଲରେ ନିକ୍ଷେପକରିବା ଚୂର୍ଣ୍ଣଃ—ଯଥା କାଙ୍କୋଲ ଗୁଳୁଚି, ମାଷପର୍ଣ୍ଣି, ଅଶ୍ଵଗନ୍ଧା, ସତାବରୀ, ବାଡ଼ଅଁଳା, ମଞ୍ଜିଷ୍ଠା, ଜଟାମାଂସି, ସୌଂପ, ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧ ତୋଳା କପଡା ଛାଣ ଚୂର୍ଣ୍ଣର ସର୍ବସମଷ୍ଟିର ୪ଗୁଣ ଜଳରେ ସିଦ୍ଧ କର ୧ ଗୁଣ ରହିଲେ ସେହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଛାଣି ନେଇ ପିଣ୍ଡ ତେଲରେ ମିଶ୍ରିତ କର । ତଦପର ଡାଲଚିନି, ଅଳାଇଚ, ତେଜପତ୍ର, ନାଗେଶ୍ଵର, କର୍ପୁର, ଅଗରୁ, କୁଙ୍କୁମ, ଲବଙ୍ଗ, ଲୋଧ, ନଖୀ, ତାମ୍ବୁଲ ଓ ଅଷ୍ଟସୁଗନ୍ଧ ବର୍ଗ ଯଥାଃ— କର୍ପୂର, କସ୍ତୁରୀ, ମୁଥା, ଜଟାମାଂସୀ, ଚନ୍ଦନଗୁଣ୍ଡ, ସାନ୍ନାଳିଆ ପତ୍ରୀର କୋଷ; ଲବଣଟେଖାଟି; ଗନ୍ଧଶୁଣ୍ଠି । ଏହି ସବୁ ଦ୍ରବ୍ୟର ଚୂର୍ଣ୍ଣ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧ ରତି, ଓ ଉପରୋକ୍ତ ଡାଲଚିନି ଓଗେର କପଡ଼ା ଛାଣ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅର୍ଦ୍ଧତୋଳା ଲେଖାଁଏ, ୧ ସେର ବିଶୁଦ୍ଧ କ୍ୟାଷ୍ଟର ଅଏଲ ଓ ୪ ସେର ଗବ୍ୟ ଦୁଗ୍ଧ ସହ ମୃଦୁଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଦ୍ଧକର ୧ [illegible] ରହିଲେ ତାକୁ ଛାଣି ନେଇ ଉକ୍ତ ପିଣ୍ଡ ତେଲରେ ମିଶ୍ରିତ କର । ତଦପର ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଏକତ୍ର କର ମୃଦୁ

ଅଟି ତାପରେ ସିଦ୍ଧ କର । ଭୃଙ୍ଗରାଜ ପ୍ରଭୃତିର ଜଳୀୟାଂଶ ନଷ୍ଟ ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଶୀତଳ ହେଲେ ଫିଲଟର କରି ନେବ ଓ ଏହି ଛାଣିଥିବା ତେଲକୁ ୩ ଦିନ ଖଣ୍ଡ କାକର ଦେଲା ପରେ ତହିଁରେ କାରମାଇନ ଅଏଲ କଲର ଯଥା ପରିମାଣ ମିଶ୍ରିତ କରି ପ୍ରତି ୪ ସେର ତେଲରେ ବ୍ରେସବନ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥରିସ ୪ ଅଉନ୍ସ ଟିଙ୍କଚରମସ୍କ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଲେମନ ଅଏଲ ୨ ଅଉନ୍ସ, ଗନ୍ଧକ ତେଲ ୪ ଅଉନ୍ସ, ମସ୍କ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨ ଅଉନ୍ସ, ବେଞ୍ଜଏନ୍ ରେଜାୟୁମ ୧ ଅଉନ୍ସ, ପେପ୍‌ମିନପ୍ଲୋରେଲ ୧ ଅଉନ୍ସ ଅଟୋଅଫରୋଜ ୧ ଅଉନ୍ସ। ଅଏଲ ଲେଭେଣ୍ଡର ୪ ଅଉନ୍ସ, ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ ଗନ୍ଧଶୂନ୍ୟ ସୋଧିତ ତିଳ ତେଲ ଅଉ ୧ ସେର ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ଛାଣି ନେଇ ଅବନ୍ଧ ପାତ୍ରରେ ୭ ଦିନ ରଖିଲା ପରେ ଶିଶି ବନ୍ଦ କରିବ । ଏହା ବହୁ ମୂଲ୍ୟବାନ ତେଲ । ଏହି ତେଲ ମୁଣ୍ଡରେ ଲଗାଇଲେ ସର୍ବ ପ୍ରକାର ଶିର ରୋଗ, ସ୍ତ୍ରୀ ସହବାସ ଜନିତ ମସ୍ତିଷ୍କର ଦୁର୍ବଳତା ନଷ୍ଟ ହୋଇ କେଶର ଅକାଳ ପକ୍ୱତା ଦୂରକରେ ଓ କେଶ ଘନ କୃଷ୍ଣବର୍ଣ୍ଣ ହୋଇ ବଢେ ।

ଜାପାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କେଶ ତେଲମାନ

ହାସନା ହେନା ଅଏଲ (ଜାପାନୀ ଫରମୁଲା)

ବିଶୁଦ୍ଧ କ୍ୟାଷ୍ଟର ଅଏଲ ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ହ୍ୱାଇଟ୍ ଅଏଲ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଅଏଲ ଅଫ୍ ଲେମନଗ୍ରାସ ୩୦ ଟୋପା, ଅଏଲ୍ ଜେସ୍‌ମିନ ୨୦ ଟୋପା, ଅଏଲ ଚେରିଆ ୪୦ ଟୋପା, ଏସନ୍ସ ଅଫ ହେନା ଦେଢ ଡ୍ରାମ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ କାରମାଇନ ଅଏଲ କଲର ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ ମିଶ୍ରିତ କରି ୧ ଦିନ ରଖିଦେଲା ପରେ ଛାଣି ନେଇ ଶିଶି ବନ୍ଦ କରିବ ।

ସୁଗନ୍ଧ କଞ୍ଚା ଗୁଣ୍ଡି ତେଲ (ଜାପାନୀ ଫରମୁଲା)

ପରିଷ୍କୃତ ପିଣ୍ଡ ଜଳ ତୈଳ ୪ ସେ଼ର, ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରସ୍ ୨ ଡ୍ରାମ୍, ରୋଜମେରୀ ଅୟେଲ୍ ୧ ଡ୍ରାମ୍, କାବେଲ୍ ଅୟେଲ ୨୦ ଟୋପା, ହେନା ଅୟେଲ୍ ୧୦ ଟୋପା, ବକୁଳ ଅୟେଲ୍ ୫ ଟୋପା, ଗୋଲାପ ଅତର ୫ ଟୋପା, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀ ଅବଲମ୍ବନ କର ।

ଫୁଲେଲ୍ ତୈଳ (ନିଜର ପେଟେଣ୍ଟ)

ଏକ ପ୍ରକାର ତୈଳ ବଜାରରେ ବିକ୍ରୟ ହୁଏ ତାହାକୁ ଫୁଲେଲ୍ ତୈଳ କହନ୍ତି । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଯଥା :— ଯେ କୌଣସି ଏକ ଜାତୀୟ ପ୍ରସ୍ଫୁଟିତ ଫୁଲକୁ ତୋଟାଏ ପ୍ରଶସ୍ତ ଚିନା ମାଟିରେ ଅବଦ୍ଧ ହେଲାଭଳି ଭାବରେ ରଖି, ତହିଁ ଉପରେ ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀ ମତେ ବିଶୁଦ୍ଧ ତିଳ ତୈଳ ଢାଳି, ପ୍ରଥମ୍ବ ୨ ଫୁଲ୍ ଓ ତୈଳ ୩।୫ ପ୍ରସ୍ତ କଲାପର ୩ ଦିନ ଖରା ଓ ଛାଇରରେ ରଖିଲା ପର ତାକୁ ଛାଣି ନେବ; ଓ ଏକ ଦିନ ଉଦବସ୍ଥାରେ ରଖିଲା ପର ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କରିବ । ଯେତେଥର ଅଧିକ ଥର ଫୁଲ୍ ସଜାଇ ଏହି ତୈଳ ଢାଳୁଥିବ ସେତେ ଅଧିକ ସୁଗନ୍ଧ ହେବ । ଏହି ତୈଳରୁ ୪ ଆଉନ୍‌ସକୁ ଏକ ବୋତଲ୍ ବିଶୁଦ୍ଧ ତିଳ ବା ବାଦାମ ତେଲରେ ମିଶାଇ ବଜାରରେ ବିକି କରନ୍ତି ।

ସୁଗନ୍ଧ ତେଲର ମସଲା (ନିଜର ପେଟେଣ୍ଟ)

ପଚୁ ପତ୍ର ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍‌ସ, ଚନ୍ଦନ କାଠର ଅସଲ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍‌ସ ଗୋଲାପ ଫୁଲ ପାଖୁଡ଼ା ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍‌ସ; ବେଣା ଚେର ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଆଉନ୍‌ସ, ଲୋବାନ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍‌ସ, ଘୋଡାବଚ ଗୁଣ୍ଡ ୨ଆଉନ୍‌ସ

ତାମ୍ବୁଲ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଆଉନ୍‌ସ ଡାଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ଅଧଆଉନ୍‌ସ ଏଲକୋଣାଙ୍କରୁଟ୍‌-
ଗୁଣ୍ଡ ୪ଆଉନ୍‌ସ ଗୁଜରାଟି ଗୁଣ୍ଡ ଅଧଆଉନ୍‌ସ କର୍ପୂର ଗୁଣ୍ଡ ୨ଡ୍ରାମ ମୁଥା
ଗୁଣ୍ଡ ୪ଆଉନ୍‌ସ ଓରସ୍‌ରୁଟ୍‌ ଗଣ୍ଡ ୧ଆଉନ୍‌ସ ଗନ୍ଧମାଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ଆଉନ୍‌ସ
ଦାନାକସ୍ତୁରୀ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍‌ସ ଲତା କସ୍ତୁରୀ ଗୁଣ୍ଡ ୨ଆଉନ୍‌ସ ଲେଭସ
ମ୍ୟାଗକାବ ୧ ଆଉନ୍‌ସ ମସ୍କ ଅକଜାଇଲଦାନା ୧ ଡ୍ରାମ, ଏହି ସମସ୍ତ
ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଟୋପାରେ ବନ୍ଦ କରିବ । ଏହି ଗୁଣ୍ଡରୁ ଏକ ତୋଲା
ବିଶୁଦ୍ଧ ତିଳ ବା ନଡ଼ିଆ ତେଲରେ ନିକ୍ଷେପ କରି ଯେ କୌଣସି ଅତର
୨ ଡ୍ରାମ ମିଶ୍ରିତ କରିବା ପର ୩ ଦିନ ଖରାରେ ଦେଇ ଛାଣି ନେଲେ
ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସୁଗନ୍ଧ ତୈଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ।

ବିଭିପ୍ରକାର ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଏସେନ୍‌ସର (ଜାପାନୀ ଫରମୁଲା)

ଏସେନ୍‌ସ ଫୁଲକୁମାରୀ ।

ଅୟେଲ ଅଫ୍ ରୋଜ ୪ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ ଜେସମିନ୍ ୧ ଡ୍ରାମ,
ଅୟେଲ ନେରୋଲିଅମ୍ ଦେଢ଼ ଡ୍ରାମ, ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଫ୍ ଏମ୍ବରଗ୍ରିସ୍ ଅଧ
ଆଉନ୍‌ସ, ରେକଟି ଫାଇଡ଼ ସ୍ପିରିଟ୍ ୪ ପାଇଣ୍ଟ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି
୩ ଦିନ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଲା ପର କାଚର କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଶିଶିରେ ବନ୍ଦ କରିବ ।

ଏସେନ୍‌ସ ମଟୁମାଲତୀ

ଅୟେଲ ଅଫ ସିଟ୍ରନ୍ ୧ ଆଉନ୍‌ସ, ଅୟେଲ୍ ମାଲତୀ ୧ ଆଉନ୍‌ସ,
ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଫ କେସିଆ ୨ ଡ୍ରାମ, ସ୍ପିରିଟ୍ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨ ଡ୍ରାମ, ରେକ୍‌ଟି
ଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ୍ ୨ ପାଇଣ୍ଟ ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ନିୟମ ।

ଏସେନ୍‌ସ ରାଣୀ ।

ଅୟେଲ୍ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ୍ ସ୍ୟାଣ୍ଡେଲ ୨ ଡ୍ରାମ,

ଅଏେଲ ଜେସ୍‌ମିନ ୧ ଡ୍ରାମ ଅଟୋଣ୍ଡଟେଷ୍ଟ ଦେଢ ଡ୍ରାମ ଟେସ୍କଟୋ-ଲିଅ ୨୦ ଟୋପା । ରେକ୍‌ଟି ଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ୨ ପାଇଣ୍ଟ ଏକତ୍ର ।

ଏସେନ୍‌ସ ପ୍ରମୋଦନୀ

ଅଏେଲ ଗ୍ରେମେଲ ୧ ଡ୍ରାମ ଅଏେଲ ଭିଏେଲେଟ୍ ୧ ଡ୍ରାମ ଅଏେଲ ନିରୋଲ ୪୦ ଟୋପା, ଅଏେଲ ଗସ୍‌ସ ୪୦ ଟୋପା, ଏଲ୍‌କୋହଲ ଅଧା ଗ୍ୟାଲନ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ।

ଏସେନ୍‌ସ ଚୋଲନ ଗନ୍ଧ

ଅଏେଲ ଅଫ ହେନା ୧ ଆଉନ୍‌ସ, ଅଏେଲ ଭର୍ଦିନା ୧ ଡ୍ରାମ ଅଏେଲ ଭଟିଭର୍ ୧ ଡ୍ରାମ ଅଏେଲ ସାସାଫରସ୍ ୨ ଡ୍ରାମ ଟିଙ୍କଚର ଭ୍ୟାନିଲା ୪ ଡ୍ରାମ ଅଟୋଡର୍ମି ଅ ୩୦ ଟୋପା, ୯୦ ପରସେଣ୍ଟ ଏଲ୍‌କୋହଲ ୧ ଗ୍ୟାଲନ । ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ।

ଏସେନ୍‌ସ ସରୋଜନୀ

ଅଟୋ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଟୋ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ଅଧ ଅଉନ୍‌ସ, ଅଟୋ ହ୍ୱାଇଟ୍‌ରୋଜ ୧ ଡ୍ରାମ. ରେକ୍‌ଟି ଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ୨ ପାଇଣ୍ଟ, ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ମିଶିତ ।

ଏସେନ୍‌ସ ଫରଗେଟମିନଟ୍

ଅଏେଲ ସିଟ୍ରନ ୧ ଡ୍ରାମ, ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବରଗ୍ରିସ, ୧ ଅଉନ୍‌ସ, ଟିଙ୍କଚର ମସ୍କ ୧ ଅଉନ୍‌ସ ସ୍ପିରିଟ ଅଫ ରୋଜ ୨ ଅଉନ୍‌ସ, ଏସେନ୍‌ସ ଅଫ ଭାଏୋଲେଟ ୪ ଅଉନ୍‌ସ, ଏସେନ୍‌ସ ଜେସମିନ ଫ୍ଲୋରେଲ ୧ ଅଉନ୍‌ସ, ରେକ୍‌ଟିଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ଅଧ ଗ୍ୟାଲନ, ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ



ମତେ ମିଶ୍ରିତ କର ।

ଏସେନ୍ସ ଫ୍ଲାଓ୍ୱାରଗାର୍ଡନ

ଅଏଲ ଲେଭେଣ୍ଡର ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ଅଫ ରୋଜ ଅଧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଜେସମିନ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଟିଙ୍କଚର ସିଭେଟ୍ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟ୍ ବେନ୍ଜୋଇନ ୨ ଡ୍ରାମ, ଏଲକୋହଲ ୧ ଗ୍ୟାଲନ ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀ ମତେ ।

ଏସେନ୍ସ ଗନ୍ଧରାଜ

ଅଏଲ ନେରୋଲି ୪ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଚୁଆ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଲେମନ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ରୋଜ ୪୦ ଫୋଟା, ଅଏଲ ଜେସମିନ ୫୦ ଫୋଟା, ଅଏଲ ମାଲତୀ ୨୦ ଫୋଟା, ଏଲକୋହଲ ୧ ଗ୍ୟାଲନ ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ।

ଏସେନ୍ସ ଜେସମିନ ବୋକେ

ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟ୍ ଅରେଞ୍ଜ ଫ୍ଲାଓ୍ୱାର ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଟୋ ଅଫ ଜେସମିନ ୧୨୦ ଫୋଟା, ଅଟୋ ଅଫ ହର୍ବସ ଜେରେନିୟମ ୪୦ ଫୋଟା, ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବରଗ୍ରିସ୍ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ବକୁଳ ଅଧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ନେରୋଲି ୪୦ ଫୋଟା, ରେକ୍ଟିଫାଇଡ଼ ସ୍ପିରିଟ ୪ ପାଇଣ୍ଟ ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତମତେ ।

ଏସେନ୍ସ ମସ୍କରୋଜ

ଅଟୋ ଅଫ ରୋଜ ଅଧ ଡ୍ରାମ, ଅଟୋ ହରକିସ ରୋଜ ୨ ଡ୍ରାମ,

ଟିଙ୍କଚର ମସ୍କ ୧ ଡ୍ରାମ, ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବରଗ୍ରିସ ୧ ଡ୍ରାମ, ରେକଟିଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ଅଧ ଗ୍ୟାଲନ ଏକତ୍ର ।

ଏସେନ୍ସ ଭିକ୍ଟୋରିଆ ବୋକେ

ଅଟୋ ଅଫ ବରଗମଟ ଜିରେନିୟମ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଟୋ ଅଫ ନିରୋଲି ୪୦ ଫୋଟା, ଅଟୋ ଅଫ ପର୍ମିଅ ୬୦ ଫୋଟା, ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବରଗ୍ରିସ ୨ ଡ୍ରାମ ଟିଙ୍କଚର ସିଭେଟ ୧ ଡ୍ରାମ, ଏଲକୋହଲ ଅଧ ଗ୍ୟାଲନ ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ।

ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଫ୍ ରୋଜ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ।

ଅଟୋ ଅଫ ରୋଜ ୩ ଡ୍ରାମ, ଜ୍ଞଲେନ ସ୍ପିରିଟ ୧ ପାଇଣ୍ଟ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ୩ ଦିନ ପରେ ଶିଶି ବନ୍ଦ କର ।

ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବରଗ୍ରିସ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ।

ଏମ୍ବରଗ୍ରିସ ୧ ଡ୍ରାମ, ଓରିସରୁଟ୍ ପାଉଡର ୧ ଡ୍ରାମ, ରେକ୍‌ଟି-ଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ୧ ପାଇଣ୍ଟ, ଏକତ୍ର ଏମ୍ବରଗ୍ରିସ ଓ ଓରିସରୁଟକୁ ଖଲରେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ସ୍ପିରିଟରେ ମିଶ୍ରିତ କଲାପରେ କାଚଠିପି ଯୁକ୍ତ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ୪ ସପ୍ତାହ ରଖିଲାପରେ ଛାଣି ନେଇ ଶିଶି ବନ୍ଦ କର ।

ବିଶେଷ ଦ୍ରଷ୍ଟବ୍ୟ:— ଅଜି କାଲି ବ୍ୟବସାୟର ଉନ୍ନତି ବହୁ ଉପରେ । ତେଣୁ ସ୍ପିରିଟ ଦ୍ୱାରା ଏସେନ୍ସ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ବହୁ କଷ୍ଟକର । ତେଣୁ ବିନା ସ୍ପିରିଟରେ କେତେଗୋଟି ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ— ଯାହାକି ଠିକ୍ ଏସେନ୍ସପରି ସୁଗନ୍ଧି ହୁଏ ଅଟୋ ଖସ୍ ୨

ହୋଇଯାଏ ନାହିଁ । ତାର ପ୍ରଣାଳୀ ହେଉଅଛି ।

ଅଟୋ ମନୋରମା (ନଂବର ପେଟେଣ୍ଟ)

ଅଟୋ ହେଲିଅ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଟୋ ଯେସ୍ମିନ ପ୍ଲୋରାଲ ଦେଢ଼-ଅଉନ୍ସ, ଯେସ୍ମିନ ଏବସୋଲ୍ୟୁଟ ୨ ଟୋପା, ଲିଲି ଅଫ ଦଭେଲି ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଟୋ ପର୍ମ ଅ ଦେଢ଼ ଅଉନ୍ସ, ଅଗର 'ବ୍ଲୁ' ୨ ଟୋପା, ଅଟୋ ବକୁଳ ଅଧ ଡ୍ରାମ, ସଲଭେଅଲ (ଏନ୍)ଫିକ୍ସେଟିଭ ୩ ପାଉଣ୍ଡ, ଓଡ଼ରବେସ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି କାଚ ଠିପି ଯୁକ୍ତ ବୋତଲରେ ୭ ଦିନ ରଖିଲାପରେ ଶୁଦ୍ଧ ୨ ଶିଶି ପୂର୍ଣ୍ଣକରି ଢାଙ୍କୁଣି ବା କାଠର ପାଇଲରେ ରଖିବାକୁ ହୁଏ । ଏହାର ସୁଗନ୍ଧ ଅତ୍ୟନ୍ତ ମଧୁର ଓ ବହୁଦିନ ସ୍ଥାୟୀ ହୁଏ । ବ୍ୟବସାୟ ପକ୍ଷେ ବଡ ଲାଭ ଜନକ ।

ଅଟୋ ଦଲବାହାର (ଦେଶୀ ପେଟେଣ୍ଟ)

ଓଲିଭ ଅୟେଲ ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ଓଡ଼ରବେସ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ମସ୍କଏମ୍ବର ଅଧ ଅଉନ୍ସ, ମସ୍କ ଲେଭେଣ୍ଡର ଦେଢ଼ ଅଉନ୍ସ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ପୂର୍ବୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କର ।

ଅଟୋ ଦଲଖୋସ (ନଂବର ପେଟେଣ୍ଟ)

ଜେସମିନ ପ୍ଲୋରାଲ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଗରୁ ଅଗର ୧ ଅଉନ୍ସ, ଗୃନେଲ ପିଓର ୨ ଅଉନ୍ସ, ଅଟୋ ବକୁଳ ଦେଢ଼ ଅଉନ୍ସ, ଅଟୋ ମାର୍ଜିତ ଦେଢ଼ ଅଉନ୍ସ, ମସ୍କି ହିନା ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅୟେଲ ନିରୋଲି ଅଧ ଅଉନ୍ସ, ଅଟୋ ଖିରେଜ ୪୦ ଟୋପା, ସଲଭୋଲ ଫିକ୍ସେଟିଭ ୩ ପାଉଣ୍ଡ, ଓଲିଭ ଅୟେଲ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, କାରନେସନ ୬ ଡ୍ରାମ

ଏ.୨୪. ନିର୍ଦ୍ଧିଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ଶିଶି ଓ କାଚକ ବା କାଠର ପାଇଲରେ ରଖିବ ।

ଜେସ୍‌ମିନ ବତୀ (ଜାପାନୀ ଫରମୁଲା)

ଷ୍ଟାଡ ପାରଫିନ ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ଓରେସ୍‌ଲୁଟ ପାଉଡର ୪ ଡ୍ରାମ; ଓଲିଭ ଅଏଲ ୨ ଅଉନ୍‌ସ, ଓଡ଼ରବେସ ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ, ଅଟୋ ଅଫ ରୋଜକରେ ନାମୁଁମ ୬ ଡ୍ରାମ, ଅଟୋ ଚେନା ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଟୋ ଫର୍ମ ଅ ପମୋଡର) ଅଧ ଅଉନ୍‌ସ, ଅଗରୁ ଅତର ୨ ଡ୍ରାମ, ଜେସ୍‌ମିନ ଫ୍ଲୋରାଲ ଏବସୋଲ୍ୟୁଟ ଅଧ ଅଉନ୍‌ସ, ଅଏଲ ବକୁଳ ୪ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଗୁମେଲ ୪ ଡ୍ରାମ, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:— ପ୍ରଥମେ ଓଡରବେସରେ ଏହି ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଏକଦିନ ରଖିଲାପରେ ମିଶ୍ରିତ କରିବାକୁ ହୁଏ । ତଦ୍‌ପରେ ପାର୍ ପାଇନକୁ ଓଲିଭ ଅଏଲ ସହିତ ଗୋଟାଏ ଏନାମେଲ ପାତ୍ରରେ ଷ୍ଟୋଭ ଉପରେ ବସାଇ ତରଳ କରିବ । ଏହି ତରଳ ଅବସ୍ଥାରେ କାଁଥିଡ ରେଡ କଲର ଓ ଓରେସ୍‌ଲୁଟ ପାଉଡର ପକାଇ ଘାଣ୍ଟି ଦେଲାପରେ ଉକ୍ତ ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଓହ୍ଲାଇ ଅଣି ଜମାଟ ବାନ୍ଧିଲେ ଠାବଲେଟ ମେକିଙ୍ଗ ମେସିନରେ ବଟୀକାମାନ କରିବ । ଏହି ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ୧୦୦ ବଟୀକା ହେବ । ଉକ୍ତ ବଟୀକାମାନ କିଲଟିନ ପେପର ବା ଅଏଲ ପେପରରେ ମୋଡ଼ି ରଖିବାକୁ ହୁଏ । ବିକ୍ରୟାର୍ଥେ କାଗଜର ପିଲ୍ ବାକ୍ସରେ କାଁଥିଡ ତୁଳା ଦେଇ ଏହି ବାକ୍ସ ବନ୍ଦ କରିବ । ପ୍ରତି ବାକ୍ସରେ ୪ ଗୋଟିକର ବଟିକା ରଖିବ । ଏହା ଅତି ଲାଭବାନ ବ୍ୟବସାୟ । ଏହା ସ୍ଥାୟୀ ସୁଗନ୍ଧ । ରୁମାଲରେ ରଖିଲେ ଜାମା ଖଣ୍ଡରେ ଘସି ଦେଲେ କିଛିଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହାର ଗନ୍ଧ ରହେ । ଅନ୍ୟ ଏକ ପ୍ରକାର ପ୍ରଣାଳୀରେ ମଧ୍ୟ ବଟିକା କରାଯାଏ । କିନ୍ତୁ ଏହାର ସମାନ ହେଲେ ହେଁ ବହୁତ କଷ୍ଟ

ହୁଏ । ଯଥା:— ଉପରୋକ୍ତ ମିଶ୍ରିତ ଗନ୍ଧ ତରଳ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଗୋଟାଏ ସମତଳ ଫ୍ଲେଟ ଥାଳୀଅର ଅଧଇଞ୍ଚ ପାଣିଥିବା ଭଳି ଗୋଟାଏ ବା ଦୁଇ-ଗୋଟା ଥାଳୀ ର ଢାଳି ଦେବ । କଣ୍ଠିତ ଜମାଟ ବାନ୍ଧିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଲମ୍ବା ବା ଟିଣର ନଳ, ଯାହାର ଭିତରର ଘୋଟେଇ ଠିକ ଭଲ ବଟିକା ପଡ଼ିଥିବ । ତଦ୍ୱାରା ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଗୁପଦ୍ଧ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି କାଟିବ । ଦ୍ରବ୍ୟ ଶକ୍ତ ହୋଇଗଲେ ସେହି ବଟିକାମାନ ଗୋଟି ୨ କାଟି ପ୍ୟାକିଙ୍ଗ କରିବ । ବଟିକା କାଟି ନେଲାପରେ ଯାହା କଣ୍ଟି ଦ୍ରବ୍ୟ ରହିଯିବ ତାକୁ ଗୋଟାଏ ଅନ୍ତୁର ବୋତଲରେ ବା ବୟେମରେ ରଖି-ଥିବ, ପୁନର୍ବସୁ ଯେତେବେଳେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ ସେହି ସମୟ ତରଳ ଅବସ୍ଥାରେ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ।

ନାନା ପ୍ରକାର ସୁବାସିତ ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ।

ଗୋଲାପ ଜଳ ପ୍ରଭୃତି ସୁବାସିତ ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ପୂର୍ବରୁ ଲେଖା ହୋଇଅଛି । ତାହା ସବୁ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଗୁଣ ସମ୍ପନ୍ନ । ବକ ଯନ୍ତ୍ର ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଜଳମାନ ଅତି ଉତ୍ତମ । କିନ୍ତୁ ଏହି ପ୍ରଣାଳୀ ବ୍ୟତୀତ ଅନ୍ୟ ଉପାୟରେ ମଧ୍ୟ କୃତ୍ରିମ ଜଳ ପ୍ରଭୃତି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । "ବିଶେଷ ଦ୍ରବ୍ୟ" ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ବାଣିଜ୍ୟ ଉପଲକ୍ଷେ ଗୋଟାଏ ବକଯନ୍ତ୍ର ଯାହାର କାପାସିଟି ଅନ୍ତତଃ ଅଠେଇ ଗ୍ୟାଲନ ହୁଏ ତହିଁରୁ ଗୋଟାଏ ମେସିନ, ଗୋଟାଏ ଟାବଲେଟ ମେକିଙ୍ଗ ମେସିନ, ଗୋଟାଏ ଯୁସ୍‌ଏକ୍‌ସ୍‌ଟ୍ରାକ୍ଟିଙ୍ଗ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡିଙ୍ଗ ମେସିନ, ଗୋଟାଏ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡିଙ୍ଗ ମେସିନ, ଗୋଟାଏ ସୁଗାର କୋଟିଙ୍ଗ ମେସିନ, ଗୋଟାଏ ଭାକୁମ ମେସିନ ଅତ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରୟୋଜନ ।

ଗୋଲାପ ଜଳ ନଂ ୧

ଅଟୋ ଡିରୋଜ ୫୦ ଫୋଟା, ମ୍ୟାଗ୍ନେସିଆ କାର୍ବ ୨ ଡ୍ରାମ,

ଡିଷ୍ଟିଲଡ ଓ୍ୱାଟର ୪ ପାଇଣ୍ଟ, ପ୍ରଥମେ ମ୍ୟାଗନେସିଆ ଭାବରେ ଅଟୋ ଜଏଣ୍ଟ ମିଶ୍ରିତ କରି ଖଲରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବ, ତଦୁପରେ ଡିଷ୍ଟିଲ୍ ଓ୍ୱାଟରରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଫିଲ୍‌ଟର ପେପର ଦ୍ୱାରା ଛାଣି ନେଇ ଅବାକ ବୋତଲରେ ରଖି ୩ ଦିନପରେ ବ୍ୟବହାର କରିଯାଏ ।

ଗୋଲାପ ଜଳ ଦ୍ୱିତୀୟ ପ୍ରକାର ନକଲ

ଡିଷ୍ଟିଲଡ୍ ଓ୍ୱାଟର ୧ ଗ୍ୟାଲନ, ସ୍ପିରିଟ ଅଫ ରୋଜ ୨ ଅଉନ୍ସ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତକରି ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ ।

କେଓଡ଼ା ଜଳ (ନକଲ୍)

ଏସେନ୍ସ ଅଫ କେତକୀ ୧ ଅଉନ୍ସ, ରେକ୍‌ଟି ଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ୩ ଅଉନ୍ସ, ଡିଷ୍ଟିଲଡ ଓ୍ୱାଟର ୪୦ ଅଉନ୍ସ ।

ଏନିସି ଓ୍ୱାଟର [ପାନ ମଧୁରୀ ଜଳ] (ନକଲ)

ଅଏଲ୍ ଅଫ ଏନିସି ୧ ଡ୍ରାମ, ୬୦ ପରସେଣ୍ଟ ଏଲକୋହଲ ୨ଅଉନ୍ସ ଡିଷ୍ଟିଲ୍ ଓ୍ୱାଟର ୨ ପାଇଣ୍ଟ ।

ଜେସମିନ ଓ୍ୱାଟର (ଜୁଇ ଫୁଲର ଜଳ) (ନକଲ୍)

ସ୍ପିରିଟ ଅଫ ଜେସମିନ ୨ ଡ୍ରମ, ଡିଷ୍ଟଲ ଓ୍ୱାଟର ୧ ପାଇଣ୍ଟ ।

ଗନ୍ଧଶିଉଲୀ ଜଳ (ନକଲ)

ସ୍ପିରିଟ ଅଫ ଭାଇଓଲେଟ ୨ ଡ୍ରାମ, ଷ୍ଟିଲ୍ ଓ୍ୱାଟର ୧ ପାଇଣ୍ଟ ।

ମୁଆଁଣି ଅର୍କ (ନକଲ)

ଥାଇମଲ୍ କିମ୍ବା ୧ ଅଉନ୍ସ, ରେକଟି ଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ୪ ଅଉନ୍ସ, ଡିଷ୍ଟିଲ ୱାଟର ଅଧ ଗ୍ୟାଲନ, ଥାଇମଲକୁ ସ୍ପିରିଟ ସହିତ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କଲାପରେ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କର ଛାଣି ନେବ ତଦ୍ପରେ ଅବନ୍ଧ ପାତ୍ରରେ ଏକଦିନ ରଖିଲାପରେ ବୋତଲ ବନ୍ଦ କର ।

ଜାପାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଡପଯ୍ୟ ସୁଗନ୍ଧ ଜଳ ଅରେଞ୍ଜି ୱାଟର

ଅଏଲ ଅଫ ନିରୋଲି ଅଧ ଡ୍ରାମ, ଫଟେଶ ଧୃତ ସୁରା ୨ ଅଉନ୍ସ, ଡିଷ୍ଟିଲଡ଼ ୱାଟର ୨ ପାଇଣ୍ଟ, ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ।

ଲେଭେଣ୍ଡର ୱାଟର

ଇଂଲିଷ ଲେଭେଣ୍ଡର ୪ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ ଅଫ ରୋଜ ୩୦ ଫୋଟା ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବର ଗ୍ରିସ ୨ ଡ୍ରାମ, ରେକ୍ଟିଫାଏଡ୍ ସ୍ପିରିଟ ୧ ପାଇଣ୍ଟ, ଡିଷ୍ଟିଲଡ୍ ୱାଟର ୪ ଗ୍ୟାଲନ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କର ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ ।

ଫ୍ୟାନେଗା ୱାଟର

ଅଟୋ ଡରୋଜ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ ଅଫ ଭର୍ବିନା ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଲମନ ଗ୍ରାସ୍ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ ଭଟିଭାଟ ୧ ଡ୍ରାମ, ଟିଙ୍କଚର ସିଭେଟ୍ ୨ ଡ୍ରାମ, ରେକ୍ଟିଫାଇଡ୍ ସ୍ପିରିଟ ୧ ପାଇଣ୍ଟ, ଡିଷ୍ଟିଲ୍ଡ ୱାଟର୍ ୧ ଗ୍ୟାଲନ, ମିଠାଇ ରଙ୍ଗ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ ଏକତ୍ର

ଫ୍ଲୋରିଡ଼ା ୱାଟର

ଏହା ଗୋଟିଏ ସ୍ନିଗ୍ଧ ସୁଗନ୍ଧକାରକ ଓ ମୁଣ୍ଡ ବ୍ୟଥା ପ୍ରଭୃତିରେ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ହୁଏ । ଅଏଲ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ସିନାମନ୍ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଲେଭେଣ୍ଡର ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ଭର୍ଟିଭାର୍ଟ ୧ ଡ୍ରାମ; ଅଏଲ୍ ଲମନ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ରୋଜ୍‌ମେରୀ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ନିରୋଲ୍ ୨୦ ଫୋଟା, ଟିଙ୍କଚର ମସ୍କ ୨ ଡ୍ରାମ, ଟିଙ୍କଚର ଏମ୍ବର ଗ୍ରିସ ୨ ଡ୍ରାମ, ରେକ୍ଟି ଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ୨ ପାଇଣ୍ଟ, ଡିଷ୍ଟିଲ୍‌ଡ ୱାଟର ୨ ଗ୍ୟାଲନ; ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ୩ ଦିନ ରହେ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଉତ୍ତମ ଛିପି ବନ୍ଦ ବୋତଲରେ ରଖିବ ।

କନ୍‌ସେନ୍‌ଟ୍ରେଟେଡ ଇଉଡିକଲୋନ

ଇଉଡି କଲୋନର ବ୍ୟବହାର ଫ୍ଲୋରିଡା ୱାଟର ପରି, ଏଥିରୁ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣ ନେଇ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ହୁଏ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଯଥା ଃ— ଅଏଲ୍ ଅଫ ସିଟ୍ରନ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ରୋଜମେରୀ ଅଧ ଅଉନ୍ସ, ଗୋଲାପ ଜଲ ୧ ପାଇଣ୍ଟ, ଏସେନ୍ସ ଅଫ ଲମନ ୨ ଡ୍ରାମ, ଟିଙ୍କଚର ଭ୍ୟାନିଲା ୪ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଅଫ ନିରୋଲ୍ ୨୦ ଫୋଟା; ଅଏଲ ଅଫ ଅରେଞ୍ଜ ଅଧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଅଫ ଜେସ୍‌ମିନ୍ ଅଧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଅଫ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ଏନିସି ୧୦ ଫୋଟା, ଅଏଲ୍ ଅଫ ରୋଜ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ଅଫ କେଉଡା ୧ ଡ୍ରାମ, ପ୍ରୁଫ୍ ସ୍ପିରିଟ ୨ ପାଇଣ୍ଟ, ଡିଷ୍ଟିଲ୍‌ଡ ୱାଟର ୪ ପାଇଣ୍ଟ । ଏକତ୍ର ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ମିଶାଇବ ।

ସେଣ୍ଟ ପାଉଡର (ଜରମାନ ଫରମୁଲା)

ବେଞ୍ଜୋଇନ୍ (ଲୋବାନ) ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୪ ଆଉନ୍ସ, ଓରସ୍‌ରୁଟ ପାଉଡର ୨ ଆଉନ୍ସ, ଡାଲଚିନି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଆଉନ୍ସ, ଲବଙ୍ଗ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ, ମସ୍କ ଅଏଲ୍ ଡାଇଲ୍ ଫ୍ଲୁଇଡ୍ ୧ ଡ୍ରାମ, ମେଗ୍ନେସିଆ କାର୍ବ ୨ ଆଉନ୍ସ, ଲତା କସ୍ତୁରୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୪ ଆଉନ୍ସ, ଏସବୁ ପୃଥକ ୨ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ଖଣ୍ଡେ ୨ ମୋଟା ରେଶମ ୨ କନାରେ ନାନା ଆକାରର ପୁଟୁଳିମାନ ବାନ୍ଧିବ । ଏହି ପୁଟୁଳିରୁ ଗୋଟାଏ ବା ଦୁଇଗୋଟା ଲୁଗା, ପୋଷାକ ପ୍ରଭୃତି ଥିବା ଟ୍ରଙ୍କରେ ରଖିଲେ ପୋକ ଧରେ ନାହିଁ ଓ ଟ୍ରଙ୍କରେ ଥିବା ସମସ୍ତ ଲୁଗାପଟା ସୁଗନ୍ଧିତ ହୋଇଯାଏ ।

ଅଙ୍ଗରାଗ ବା ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ବର୍ଦ୍ଧକ ସୁବାସିତ ଜାପାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ

ପମେଟମ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ "ଭେସେଲିନ ପମେଟମ"

ଧଳା ଭେସେଲିନ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରାଇଡିସ ଅର୍ଦ୍ଧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ୍ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨୫ ଟୋପା, ଅଏଲ୍ ଅଫ ରୋଜ ୩୦ ଟୋପା, ଏ ସବୁ ମିଶ୍ରିତ କରି କ୍ଷୁଦ୍ର ଟୀଣ ଟିପିଯୁକ୍ତ ଶିଶି ବା ପଟ-ମାନଙ୍କରେ ରଖିବ ।

ସଦ୍ୟୋ ରଞ୍ଜିନ ପମେଟମ୍

ବିଶୁଦ୍ଧ ନଡ଼ିଆ ତେଲ ୮ ଆଉନ୍ସ, ସଫା ଧଳା ମହମ ଅଧେଇ ଆଉନ୍ସ, ଅଏଲ ବର୍ଗାମଟ୍ ୩୫ ଟୋପା, ଅଏଲ୍ ଗ୍ରିନା ୩୦ ଟୋପା, ଅଏଲ୍ ଲେଭେଣ୍ଡର ୬୦ ଟୋପା, ନଡ଼ିଆ ତେଲରେ ଧଳା ମହମକୁ କ୍ଷୁଦ୍ର ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କରି ଫୁଟାଇବ, ତାହା ଘଞ୍ଚ ହେଲାପରେ

ଉକ୍ତ ସବୁ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉପଯୁକ୍ତମତେ ଶିଶି ବା ବୋତଲରେ ରଖିବ ।

ଭେନୋଲିଆ ପମେଟମ୍

ବିଶୁଦ୍ଧ ନଡ଼ିଆ ତେଲ ୧୦ ଅଉନ୍ସ, ସଫା ଧଳା ମହମ ୩ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ୍ ଅଫ ବର୍ଗାମଟ ୨୫ ଫୋଟା, କାର୍ମାଇନ ୧୫ ଫୋଟା, ଟିଂଚର ଭ୍ୟାନିଲ ୨୫ ଫୋଟା, ଅଏଲ୍ ଲେମନଗ୍ରାସ ୩୦ ଫୋଟା, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀ ।

ମହମ ପରିଷ୍କାର କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ

ଏକଭାଗ ମହମକୁ ୪ ଭାଗ ଜଳ ସହିତ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କର, ସେହି ତରଳ ପଦାର୍ଥରେ କିଞ୍ଚିତ ସଲ୍ଫ୍ୟୁରିକ ଏସିଡ ମିଶ୍ରିତ କର, ତଦନ୍ତରେ ଉକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଚୂଲ୍ଲୀ ଉପରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି କିଛିକ୍ଷଣପରେ ମହମର ମଇଳାମାନ ତଳକୁ ବସିଗଲେ ସ୍ୱଚ୍ଛ ମହମ ଯେତେବେଳେ ପାଣି ଉପରେ ଭାସିବ ସେତେବେଳେ ତାକୁ ସଂଗ୍ରହ କରିବ ।

ଛେଳି ମେଣ୍ଢା ପ୍ରଭୃତିର ଚର୍ବି ବିଶୁଦ୍ଧ, ପରିଷ୍କାର ଓ ଗନ୍ଧହୀନ କରିବାର ଉପାୟ

ଚର୍ବିକୁ ପାଣି ସହିତ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କର, ତତ୍ପରେ ତହିଁରେ କିଞ୍ଚିତ କାର୍ବୋନେଟ ଅଫ ଲାଇମ ଓ ନାଇଟ୍ରିକ ଏସିଡ ୫ ଫୋଟା, ଏବଂ ଲେବାନ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦ ତୋଳା ମିଶ୍ରିତ କରିବ, କିଛିକ୍ଷଣ ପରେ ତାକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିଲେ ଚର୍ବିର ଅପରିଷ୍କାର ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ତଳକୁ

ପଡ଼ଯାଏ, ଓ ବସ୍ତୁର ଦୁର୍ଗନ୍ଧସ୍ଥାନ ଚର୍ବି ଜଳ ଉପରେ ଭାସି ଉଠେ, ତାହା ସଂଗ୍ରହ କରିବ । ଏସିଡ୍ ନାଇଟ୍ରିକ୍ ବଡ଼ ବିଷାକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ, ଏହାକୁ ସାବଧାନରେ ବ୍ୟବହାର କରିବ, ଓ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟରେ ଦୂରରେ ରହିବ ।

ମିଲ୍କ ଅଫ ରୋଜ (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ବିଶୁଦ୍ଧ ଗ୍ଲେସରିନ ୮ ଆଉନ୍ସ, ଓଲିଭ ଅୟେଲ ଦେଢ଼ ପାଇଣ୍ଟ, ସଫା ଧଳା ମହମ ୨ ଆଉନ୍ସ, ବୋରିକ୍ସ ପାଉଡର ୨୦ ଗ୍ରେନ ଗନ୍ଧକ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୫ ଗ୍ରେନ, ଅଟୋ ଅଫ ରୋଜ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ ଜିରେନିଅମ ଅଧ ଆଉନ୍ସ, ଅୟେଲ ରୋଜ ଅଧ ଆଉନ୍ସ ପ୍ରଥମେ ଓଲିଭ ଅୟେଲ ଓ ମହମକୁ ଏକତ୍ର ତରଳ କରିବ, ଓ ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ବୋରିକ୍ସ ଓ ଗନ୍ଧକ ମିଶ୍ରିତ କରି କିଛିକ୍ଷଣ ପରେ ଚୂଲ୍ଲୀରୁ ଓହ୍ଲାଇବ, ଏବଂ ତହିଁରେ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣରେ କାରମାଇନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ କରିବ, ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟ ଶୀତଳ ହେଲେ ତହିଁରେ ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡ଼ିତ କଲାପରେ ବୋତଲରେ ରଖ । ଏହାକୁ ମୁହଁରେ ଓ ଗାତ୍ରରେ ଲଗାଇବାକୁ ହୁଏ । ଏହା ଲଗାଇଲା ପରେ ଶୁଷ୍କ ହୋଇଗଲେ ଏକ ଖଣ୍ଡ କୋମଳ ବସ୍ତ୍ର ଦ୍ୱାରା ଧୀରେ ୨ ପୋଛି ପକାଇବାକୁ ହୁଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଶରୀର ଓ ମୁଖ ମଣ୍ଡଳର ଲାବଣ୍ୟ ଓ କୋମଳତା ବଢେ, ଓ ଚର୍ମରେ ଥିବା କଦର୍ଯ୍ୟ ଦାଗମାନ ବୟଃବ୍ରଣ, ଓଠ ଫଟା, ଘିମିରି ଓ ମୁଖ କର୍କଶତା ଦୂରହୁଏ ।

ଲାଇମିୟୁସ ଗ୍ଲେସରିନ (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ପରିଷ୍କୃତ ବାଦାମ ତେଲ ୮ ଅଉନ୍ସ, ବାଇକାର୍ବୋନେଟ ଅଫ ପଟାଶ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଗ୍ଲେସରିନ ୮ ଅଉନ୍ସ, କଲି ଚୂନ ଗୋଳା ଛଣା ପାଣି ୨ ପାଇଣ୍ଟ, ଅୟେଲ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ଅଧ ଅଉନ୍ସ, ଅୟେଲ ଲେମନ

ଗ୍ରମ ୨୦ ତୋଗା, ଅଏେଲ ଅଫ ଓେଭ ୧୫ ତୋଗା, ଅବେଲ ନିରୋଲ ୧୦ ତୋଗା, ଟିଙ୍କଚରକ୍ୟାନ୍ଥାରିସ ୩୦ ତୋଗା, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:— ବାଦାମ ତେଲ ସହିତ ପଟାଶ ଅଳ୍ପ ୨ ପରିମାଣ ମର୍ଦ୍ଦନ କଲେ ତାହା ଦୁଗ୍ଧପରି ଧଳା ହୋଇଯିବ । ତତପରେ ତହିଁରେ ଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ଅଲୋହିତ କାଗଜରେ ତହିଁରେ ଟ୍ରେଷ୍ଟବନ ଓ ଚୂନ ପାଣି ମିଶ୍ରିତ କଲା ପରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ବୋତଲରେ ଢାଳିବ ୨ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରିବ । ଏହା ଚର୍ମ, କେଶ, ଓ ଶିର ପିଡାରେ ଗୋଟିଏ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ପେଟେଣ୍ଟ ଔଷଧ ।

ରୂପ ମାଧୁରୀ (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ବାଦାମ ତେଲ (ବିଶୁଦ୍ଧ) ୧୫ ଅଉନ୍ସ, ଲାଇକର ପଟାଶ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅସଲି ଗୋଲାପ ଜଳ ୧ ଗ୍ୟାଲନ୍, ଅରେଞ୍ଜ ଫ୍ଲାଓ୍ୱାର ଓ୍ୱାଟର ୭ ଅଉନ୍ସ, ଲେଟଭେଣ୍ଡର ଓ୍ୱାଟର ୭ ଅଉନ୍ସ, ଅଟୋ ଅଡରୋଜ ୫ ତୋଗା, ବାଦାମ ତେଲରେ ପଟାଶ ମିଶ୍ରିତ କରି ଦୁଗ୍ଧପରି ଦଗ୍ଧ କରିବ, ଓ ତହିଁରେ କୋଚନାଲ କଥିତ ପରିମାଣରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ କରିବ ତତପରେ ଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଓ ଗୋଲାପ ଜଳ ପ୍ରଭୃତି ଜଳମାନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଅଲୋହିତ କାଗଜରେ ଛାଣି ନେଇ ବୋତଲ ବନ୍ଦ କରିବ, ଏଥିରୁ କଥିତ ନେଇ ଶରୀରରେ ଲଗାଇଲେ ଗାତ୍ର ଚର୍ମ ପରିଷ୍କାର ଓ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ହୁଏ ।

ଭନୋଲିଆ ପେସ କ୍ରିମ (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ଗଟ୍ଟାଗାକାନ୍ଥ ୭ ଅଉନ୍ସ, ଗ୍ଲେସରିନ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ରେକଟି ଫାଇଡ୍ ସ୍ପିରିଟ ୨ ଅଉନ୍ସ, ଡିଷ୍ଟିଲଡ ଓ୍ୱାଟର ୩୨ ପାଇଣ୍ଟ,

ଅୟେଲ ଜେସମିନ ୩୦ ଫୋପା, ଅୟେଲ ଗୁଡ଼େମଲ୍ ୧୫ ଫୋପା, ଅୟେଲ ମାଲତୀ ୧୦ ଫୋପା,ଅୟେଲ ବକୁଲ ୧୦ ଫୋପା,ଲେଭେଣ୍ଡର ଓ୍ୱାଟର ୪ ଆଉନ୍‌ସ, ଏକତ୍ର କରି ତହିଁରେ କଥିତ ଚାରମାଇନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡ଼ିତ କଲାପରେ ଗମଫୋଗା କାଣ୍ଟାକୁ କଥିତ ଜଳ ସହ ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ ଗ୍ଲେସରିନ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବୋକ୍ତ ଉପରୋକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଆଲୋଡ଼ିତ କରିବ । ତଦ୍‌ପରେ ଉକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ସ୍ପିରିଟରେ ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ଯଦି ଗାଢ଼ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରି ନଯାଏ ତେବେ ଆଉ ଏକ ଆଉନ୍‌ସ ଏଲକୋହଲ ଯୋଗ କଲେ ମିଶିବ। ତଦ୍‌ପରେ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଏକତ୍ର କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡ଼ିତ କଲାପରେ ଛାଣି ନେଇ ବୋତଲ ବନ୍ଦ କରିବ, ଏହାର ମଧ୍ୟ ରୁଝ ମାଟୁସ୍ପରର ଗୁଣ ଅଛି ।

ପେଶ୍ଚେଣ୍ଟ ଫେସ ଓ୍ୱାସିଙ୍ଗ ଲିକ୍ୟୁଇଡ

ଏହି ଲିକ୍ୟୁଇଡ ଜପାନୀମାନଙ୍କର ବଡ଼ ପ୍ରିୟ ବସ୍ତୁ । ଏହାକୁ ମୁହଁରେ ଓ ଗାତ୍ରରେ ମୁଣ୍ଡ ଦ୍ୱାରା ଲଗାଇ ଶୁଷ୍କ ହୋଇଗଲେ ପଫ୍ ବା ପତଳା ଲୁଗା ଦ୍ୱାରା ଧୀରେ ୨ ପୋଛି ଦେବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ଲିକ୍ୟୁଇଡ ପ୍ରତ୍ୟହ ଲଗାଇଲେ ଗାତ୍ର ଚର୍ମ ନଗୋରିଆରି ପଡ଼େ । ଓ କରମ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଦେଖାଯାଏ । ଜାପାନୀ ସ୍ତ୍ରୀ ପୁରୁଷ ବାଳକ ବାଳିକାମାନଙ୍କର ଗୋଟିଏ ଆଦର ଦ୍ରବ୍ୟ ।

କଲରିଙ୍ଗ ଲୋସନ (ଜାପାନୀ ପେଟେଣ୍ଟ)

ଇଉରୋପ, ଆମେରିକା ପ୍ରଭୃତି ଦେଶମାନଙ୍କରେ ମେମମାନେ ଏହାକୁ ବଡ ଆଦର କରନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କ ଦେଖା ଦେଖି ଜାପାନୀ ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକମାନେ ମଧ୍ୟ ଲଗାଇଥାନ୍ତି, ତଦ୍‌ପରେ ଆମ୍ଭର ଭାରତବର୍ଷର ସ୍ତ୍ରୀ

ସାନେ ମଧ୍ୟ ଅଳ କାଳି ଲଗାଇବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରିଛନ୍ତି । ଏହା ବଜାରରେ ବ୍ଲୁମ ଅଫ ରୋଜ ନାମରେ ପରିଚିତ । ଏହା ମଧ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଅଙ୍ଗ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟର ଉପକରଣ । ଏହା ଜାପାନି ଫରମୁଲା ମତେ କପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ, ନିମ୍ନରେ ଦିଆଗଲା । ଅଳ୍ପର ଭଉଣୀମାନେ ଘରେ ୨ ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ବ୍ୟବହାର କଲେ ବିଦେଶକୁ ଲକ୍ଷ ୨ ଟଙ୍କାର ସ୍ରୋତ ଗ୍ଲା ଦ ୨ ବାଟ ବନ୍ଦ ହୋଇପାରିବ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:— ଟିଙ୍କଚର କାରମାଇନ "ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ପରେ ଦ୍ରଷ୍ଟବ୍ୟ" ୧ ଅଉନ୍ସ, ଲିକ୍ୱିଡ ଏମୋନିଆ ସଲିଉସନ ୫ ଡ୍ରାମ, ଗ୍ଲିସରିନ ଦେଢ ଅଉନ୍ସ, ଗମ ଏକେସିଆର ମଣ୍ଡ ୨ ଡ୍ରାମ, ବିଶୁଦ୍ଧ ଗୋଲାପ ଜଳ ୧ ପାଇଣ୍ଟ, ସ୍ପିରିଟ ଅଫ ଜେସମିନ ଦେଢ ଅଉନ୍ସ ଅଟୋ ଭର୍ବେନା ୧୦ ଟୋପା, ଏକତ୍ର କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଫେଣ୍ଟି ନେବ, ତଦପରେ ଗୋଟିଏ କ୍ଷୁଦ୍ର ଶିଶିରେ ରଖିବ । ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ କିଞ୍ଚିତ ନେଇ ତୁଳୀ ବା ତୁଳା ଦ୍ୱାରା ଗଣ୍ଡ ସ୍ଥଳରେ ଓ ଅଧରୋଷ୍ଠରେ ଲଗାଇଲେ ମୁଖଶ୍ରୀର ଶୋଭା ବର୍ଦ୍ଧନ କରେ ।

ପଦ୍ମ ରେଣୁ ଫେସ ପାଉଡର (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ମ୍ୟାଗକାର୍ବ ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ଏରାରୁଟ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଓରିସ ରୁଟ ପାଉଡର ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଅକ୍ସାଇଡ ଅଫ ବିସ୍ମଥ ୬ ଅଉନ୍ସ, ରୋଜପିଙ୍କ ଦେଢ ଡ୍ରାମ, ଜିଙ୍କଅକ୍ସାଇଡ ୬ ଅଉନ୍ସ, ଅଟୋ ଅଫ ରୋଜ ୨୦ ଟୋପା, ଅଟୋ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨୦ ଟୋପା, ଅଟୋ ସାଣ୍ଡେଲ ୧୦ ଟୋପା, ଅୟେଲ ନିରୋଲି ୫ ଟୋପା, ଅଟୋ ହିନା ୫ ଟୋପା, ଅୟେଲ ରୋଜ ଜିରେନିୟମ ୫ ଟୋପା; ଜେସମିନ ପେଟ୍ରୋଲ ୧୦ ଟୋପା; ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ କିଞ୍ଚିତ କାରମାଇନ ଦେବ । ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି କୌଟା ବନ୍ଦ କର । ଏହି ଫେସ ପାଉଡର ମୁହଁରେ ପଫ୍ ଦ୍ୱାରା ଲଗାଇବାର ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ । ପ୍ରଥମେ କଲରିଙ୍ଗ

ସ୍ନୋସ୍ତନ ଲଗାଇ ତଦୁପରି ଏହି ପାଉଡର ଲଗାଇଲେ ମୁଖ ମଣ୍ଡଳରେ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ବର୍ଦ୍ଧିତ ହୁଏ । ମୁଖଶ୍ରୀ ପଦ୍ମ ପରି ଦେଖାଯାଏ । ଓ ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକମାନେ ଏହାକୁ ଲଗାଇଲେ ଗୋଟିଏ ୨ ସ୍ୱର୍ଗର ପରୀ ପ୍ରାୟ ଦେଖାଯାନ୍ତି । ଶିଶୁମାନଙ୍କର କୋମଳ ତ୍ୱକରେ ଏହା ନିସଙ୍କୋଚ ଭାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଆଜି କାଲି ବଜାରରେ ନାନା ପ୍ରକାର ଫେସ ପାଉଡର ଚୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇ ଯାଉଛି । କିନ୍ତୁ ଏହି ଫେସ ପାଉଡର ରୂପରେ ଗୁଣରେ ଓ ସ୍ୱଳ୍ପ ମୂଲ୍ୟରେ ସମସ୍ତ ଫେସ ପାଉଡରକୁ ପରାଜିତକରେ ।

ଜାପାନି ଫରମୁଲ ମତେ କେତେକ ଟୁଥ ପାଉଡର

[ଦନ୍ତ ମଞ୍ଜନ] ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଜାପାନି ଟୁଥ,ପାଉଡର

ଉପରୁ ଘସା ଚକ୍ ଖଡ଼ୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ପିଟକିରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଅଉନ୍ସ, କର୍ପୂର ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଅଧ ଅଉନ୍ସ, ଲବଙ୍ଗ ତେଲ ଅଧ ଡ୍ରାମ, ସୁପାରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ଅଉନ୍ସ, କିତ୍ରୋଜୋଟ ୪୦ ଟୋପା ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ କାରମାଇନ ଯଥୋପଯୁକ୍ତ, କର୍ପୂର ସହିତ କେତେ ଟୋପା ରେକ୍ଟିଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ମିଶ୍ରିତ କରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ କର, ଓ ଅବଶିଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଡବାରେ ବନ୍ଦ କର । ଏହିଦ୍ୱାରା ଦନ୍ତ ଶୂଳ, ଦନ୍ତ ମାଢ଼ିଫୁଲା, ଦନ୍ତ ମୂଳରୁ ରକ୍ତସ୍ରାବ ପ୍ରଭୃତି କଷ୍ଟ ଦିନ ବ୍ୟବହାର କଲେ ଆରୋଗ୍ୟ ହୁଏ ।

ସୁବାସିତ ରେଜକାବଲିକ ଦନ୍ତ ମଞ୍ଜନ

ଚକ୍ ପାଉଡର ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଓରିସ ରୁଟ ପାଉଡର ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ, କାର୍ବଲିକ ଏସିଡ଼ ୨୦ ଟୋପା, ଅଟୋ ଅଫ ରୋଜ ୨୦ ଟୋପା, କିତ୍ରୋଜୋଟ ୫ ଟୋପା, ଚକ ଖଡ଼ିକୁ କାର୍ମିତ କାରମାଇନ ଦ୍ୱାରା

ଗୋଲପି ରଙ୍ଗ କର । ଓ କାର୍ମାଇନ୍ ମିଶ୍ରିତ ସହ ତେଲ ୦ ଟୋପା ସୁଗନ୍ଧି ଅୟେଲ ମିଶ୍ରିତ କରି ଦାନ୍ତ ମାଜନ କରିବ । ଉଦାହରଣରେ ଚକ୍ଲେଟ ଓ ପେରିସବ୍ଲୁ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି କପଡା ଛାଣି କରି ତେଲ-ପର ଅବଶିଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ ପରେ କୌଠା ବନ୍ଦକର । ଏହାକୁ ଦାନ୍ତରେ ଘଷିଲେ ମୁଖର ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ଦୂରହୋଇ ଦାନ୍ତ ମୁକ୍ତାପରି ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ହୁଏ ।

ଦନ୍ତ ମଞ୍ଜନ ଟୁଥ୍ ପାଉଡର

ଚକ ପାଉଡର ଦେଢ ପାଉଣ୍ଡ, ମ୍ୟାଗ୍ନେକାର୍ବ ୪ ଆଉନ୍ସ, ଓରିସରୁଟ ପାଉଡର ୦ ଆଉନ୍ସ, ଅୟେଲ୍ କ୍ଲୋଭସ୍ ୨୦ ଟୋପା, ଅୟେଲ ବୋର୍ଗାମୋଣ୍ଟ ୧୫ ଟୋପା, ଅୟେଲ୍ ଲେଭେଣ୍ଡର ୧୦ ଟୋପା ଅୟେଲ ଥେସିଅ ୫ ଟୋପା, ମେନ୍ଥଲ ୨ ଗ୍ରେନ, ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ ଟିଙ୍କଚର କାର୍ମାଇନ୍ ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ, ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି କୌଠା ବନ୍ଦକର ।

ଆୟୁର୍ବେଦୀୟ ଦନ୍ତ ମଞ୍ଜନ (ନିଜର ପେଟେଣ୍ଟ)

ଚକ୍ ପାଉଡର ୧ ପାଉଣ୍ଡ, କଞ୍ଚା ଗୁଆ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ, ଖଦିର ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଆଉନ୍ସ, ସୁଖିଲା ପିମ୍ପଳି ଭସ୍ମ ୪ ଆଉନ୍ସ, ସୁଖିଲା ପଣସ ପତ୍ର ଭସ୍ମ ୪ ଆଉନ୍ସ, ଟାଙ୍ଗଣା ଖଇ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଆଉନ୍ସ, ଯୁଆଣୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ତୋଳା, କର୍ପୂର ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଅଧ ତୋଳା, ମେନ୍ଥଲ ଅଠେଇ ଗ୍ରେନ, ଅୟେଲ୍ ସାସାଫ୍ରାସ ୨୦ ଟୋପା । ଅୟେଲ ସାଣ୍ଡେଲ୍ ୧୦ ଟୋପା, ଅୟେଲ୍ ତେଜ ୧୦ ଟୋପା ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ କାର୍ମାଇନ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର କରି ଖଲରେ ମର୍ଦ୍ଦନ ପୂର୍ବକ

କପଡା ଛଣା କର, ଓ କୌଟା ବନ୍ଦକର, ଏଥିରେ କେବେଳ ଦାନ୍ତ ଘସିଲେ ଦାନ୍ତ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଜାବତୀୟ ରୋଗ ଆରୋଗ୍ୟ ହୋଇ ଦନ୍ତ ଦୃଢ଼ ଓ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ହୁଏ, ଏବଂ ମୁଖର ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ।

ଜାପାନି ଟୁଥ୍ ପେଷ୍ଟ

ପ୍ରେଷ୍ଟ ଚକ୍ ପାଉଡର ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ଓରିସରୁଟ ପାଉଡର ଅର୍ଦ୍ଧ ପାଉଣ୍ଡ ମ୍ୟାଗ୍ନେସିଆକାର୍ବ ୪ ଆଉନ୍ସ, ଅଏଲ କ୍ଲୋଭସ୍ ୨୧ ଡ୍ରାମ୍, ଅଏଲ ଲୋଙ୍ଗ ୧୦ ଫୋଟା, ଅ ସୁଲ ସାସାଫରସ ୨ ଡ୍ରାମ୍, ବିଶୁଦ୍ଧ ମଧୁ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଏକତ୍ର ଦ୍ରବ୍ୟ ରୁଟେପ ଖଲରେ ମର୍ଦ୍ଦନ ପୂର୍ବକ ସଙ୍ଗୀପଙ୍କ ଜଳପାନ ପୂର୍ଣ୍ଣକର, ଏହାଦ୍ୱାରା ବ୍ରସରେ ଦନ୍ତ ମାଞ୍ଜିବାକୁ ହୁଏ ।

ଦାନ୍ତରେ ଘସିବାର ମିଶି

ମାଞ୍ଜୁ ଫଳର ଗୁଣ୍ଡକୁ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉହିଁରେ ତୁଳା ବା କପଡା ଖଣ୍ଡ ଭିଜାଇବ ଓ ଶୁଷ୍କ କରିନେବ, ପାନ ଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଏଥିରୁ ଏକ ଟୁକୁରା ବସ୍ତ୍ର ଦାନ୍ତରେ ଘସିଲେ ଦାନ୍ତ ସୁନ୍ଦର ମିଶି କଳାରଙ୍ଗ ହୋଇଯାଏ ।

ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକ ମାନଙ୍କର ଆଦରର ଦ୍ରବ୍ୟ

ତରଳ ଅଳତା (ଜାପାନି) ପରମୁଲା

ବୃକ୍ଷ ବିଶେଷର ଉଦଜାତ ଲୋହିତାଭ ନିର୍ଯାସକୁ ଲକ୍ଷା ବୋଲଯାଏ ଏହି ଲକ୍ଷା ରସ ଦ୍ୱାରା ପୁରା କାଳରେ ଅଳତା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିଲା । ଅଳତା ଗୋଟିଏ ରଞ୍ଜନ ପଦାର୍ଥ, ସଧବା ହିନ୍ଦୁ ରମଣି ମାନଙ୍କର ପାଦ-ଦ୍ୱୟ ଅଳତା ଦ୍ୱାରା ରଞ୍ଜିତ କରିବା ଗୋଟିଏ ପ୍ରାଚିନ ରୀତି । ବର୍ତ୍ତମାନ

ଯୁଗରେ ତାହାର ବ୍ୟବହାର ଲୋପ ପାଉଛି, ଭାରତବର୍ଷର ହିନ୍ଦୁ ରମଣୀ ମାନେ ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ରୀତି ଅନୁକରଣ କରି ଅଲ୍ତା ଲଗାଇବାକୁ ଘୃଣା କଲେଣି ଓ ଜୋତା ପିନ୍ଧି ଲେଣି । ଆମ୍ଭର ଓଡ଼ିଶାର ଦେଖାଶିଖା ମୂଳକ, ଆମ୍ଭର ହିନ୍ଦୁ ରମଣୀ ମାନେ ମଧ୍ୟ ତଦ୍ରୂପ ଅଭ୍ୟାସରେ ଦକ୍ଷିତ ହେବାକୁ ବସିଲେଣି, ଜୋତା ପିନ୍ଧ ଆପତ୍ତି ନାହିଁ, କିନ୍ତୁ ଆମ୍ଭର ପରମ୍ପରା ରୀତିକୁ ମଧ୍ୟ ପରିତ୍ୟାଗ କରନାହିଁ । ଆଧୁନିକ ବଜାର ବଳରେ ନାନା ପ୍ରକାରତରଳ ଅଲ୍ତା ବଜାର ଛାଇଲାଣି । ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ ଓ ନିର୍ଦ୍ଦୋଷ ଜାପାନି ଅଲତା ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ କେତେ ଗୋଟି ନିମ୍ନରେ ଦିଆଗଲା ।

ପଦ୍ମରେଣୁ ତରଳ ଅଲତା (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ଗୋଲପି ରଙ୍ଗର ଏନିମିଲ ମେଜେଣ୍ଟା ୪ ଡ୍ରାମ, ରେକ୍ଟିଫାଇଡ୍ ସ୍ପିରିଟ୍ ୪ ଆଉନ୍ସ, ଟିଂଚର ଚର୍ଣ୍ଣ ୪ ଡ୍ରାମ, ଗ୍ଲୋସରିନ ୨ ଆଉନ୍ସ, ଗମ୍ ଟ୍ରାଗାକାନ୍ଥ ମଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍ସ, ବୋରାକ୍ସ ପାଉଡର ୪ ଡ୍ରାମ, ଟିଂଚର କାରମାଇନ ୫ ଟୋପା, ଡ଼ିଷ୍ଟିଲଡ ୱାଟର ୪ ପାଇଣ୍ଟ, ଅଏଲ ଲେଭେଣ୍ଡର ଅର୍ଦ୍ଧ ଡ୍ରାମ, ଅଏଲ ସାଣ୍ଡେଲ ୨୦ ଟୋପା, ଅଏଲ ଅଫ୍‌ ରୋଜ ୧୫ ଟୋପା, ଅଏଲ ବକୁଲ ୨୦ ଟୋପା, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:— ପ୍ରଥମେ ଏନାମେଲେ ମେଜେଣ୍ଟା ଓ କାରମାଇନକୁ ଗୋଟିଏ କାଚ ପାତ୍ରରେ ରେକ୍ଟିଫାଇଡ୍ ସ୍ପିରିଟରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରିରଖ, ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ କାଚ ପାତ୍ରରେ ପିଚ୍‌କିରିକୁ ଓ ଗମ୍‌ଟ୍ରାଗାକାନ୍ଥ ମଣ୍ଡକୁ ଡ଼ିଷ୍ଟିଲ ୱାଟରଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ରଖ । ତଦପରେ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରେକ୍ଟିଫାଇଡ୍ ସ୍ପିରିଟ ଦ୍ୱାରା ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରି ରଖ । କ୍ରମାନ୍ୱୟରେ ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିଏ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଣି ନେଲପରେ ଶିଶି ବନ୍ଦକର । ଏହି ଅଲତା

ସବୋତ୍‌କୃଷ୍ଟ । ଏହା ଧୋଇଲେ ଛାଡ଼ନାହିଁ, ଓ ଲଗାଇବା ମାତ୍ରେ ଶୁଖିଯାଏ ।

ଗୋଲାପି ତରଳ ଅଲତା (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ସ୍କାରଲେଟ୍‌ଲଲ ମେଜେଣ୍ଟା ଅଧ ଆଉନସ୍ । ଲିକ୍ୟୁଡ ଏମୋନିଆ ଜଲ ୪ ଡ୍ରାମ । ରେକ୍‌ଟିଫାଇଡ଼ ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ । ଗୋଲାପ ଜଳ ବିଶୁଦ୍ଧ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଅରେଞ୍ଜ ଫ୍ଲାୱାର ୱାଟର ୪ ଆଉନସ୍ ଡିଷ୍ଟିଲଡ ୱାଟର ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ଅୟେଲ ଅଫରୋଜ ୬ ଡ୍ରାମ । ଅୟେଲ ସାସାଫରାସ ୧୫ ଫୋଟା । ଅୟେଲ ଖସ୍ ଖସ୍ ୧୦ ଫୋଟା । ପ୍ରଥମେ ସ୍ପିରିଟ୍ ବା ଏମୋନିଆ ଜଳରେ ମେଜେଣ୍ଟାକୁ ଦ୍ରବ କରି ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ଏକଦିନ ରଖିଲା ପରେ ପୃଟ୍ବାକୁ ମତେ ଛାଣିନେଇ ଶିଶି ବନ୍ଦକର ଏହା ମଧ୍ୟ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଅଲତା ।

କାଗଜ ଅଲତା (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ଏହାର ବ୍ୟବହାର ଆଜକାଲି ବହୁତ ଦେଖାଯାଏ । ଏହି କାଗଜ ଅଲତା ଓ କାଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ମୁଁ ସନ ୧୯୨୫ ସାଲରେ ପ୍ରଥମେ ମୋର ଛେଡ଼ଛେକ ବନ୍ଧୁ ମାନଙ୍କୁ ଶିକ୍ଷା ଦେବାରୁ ସେମାନେ ତାହା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଏବେ ଧନ ବାନ ହୋଇ ଅଛନ୍ତି । ବର୍ତ୍ତମାନ ସେ ସବୁ ଦ୍ରବ୍ୟ ମୋର ଓଡ଼ିଆ ଭାଇ ମାନେ କାଯର ଶିକ୍ଷା କରି ଅର୍ଥ ଉପାର୍ଜନ କରିବେ ଏହି ଆଶାରେ ସେ ସବୁ ଗୁପ୍ତ ମନ୍ତ୍ର ପ୍ରକାଶ କରି ଦେଲି । ଘରେ ଘରେ ଚେଷ୍ଟା କରନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:— ସ୍କାରଲେଟରେଡ୍ ମେଜେଣ୍ଟା ୪ ଡ୍ରାମ । ଟିଙ୍କଚର କାରମାଇନ ୬ ଡ୍ରାମ । ଲିକ୍ୱିଡ ଏମୋନିଆ ୧ ଆଉନସ ଫିଟ୍‌କିରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଡ୍ରାମ । ଗମ୍ ଏକେସିଆ ମଣ୍ଡ ୪ ଆଉନ୍ସ । ରେକଟି

ପାଉଡ଼ ସ୍ପିରିଟ୍ ୨ ଆଉନ୍ସ । ବିଶୁଦ୍ଧ ଜଳ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ମେଥେଲେଟ୍ସ୍ ଓ ଡିଟ୍ରିକାଇକୁ ସ୍ପିରିଟରେ ଦ୍ରବ କରି ନିଅ । ତଦ୍‌ପରେ ଅନ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଅଠାକିଆ, ନୋହିଲେ ତାକୁ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖ । ଲେପିବା ଜଳ କେତେକ ଉଷ୍ମିତ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରିନେବ । ତଦ୍‌ପରେ ଦୁଇ ବ୍ଲଟିଙ୍ଗ କାଗଜ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ସୋରସ କାଗଜକୁ ଟେବୁଲ ଉପରେ ପାରି କାଠଫଳକ ଖଣ୍ଡେ ଟୀଣ ବା କାଠର ତକ୍ତା ଉପରେ ବିଛାଇ ରଖି ଏହି ସବୁ ରଙ୍ଗକୁ ବ୍ରସ ଦ୍ୱାରା ବହଳିଆ କରି ଏକ ପ୍ରଲେପ ଲଗାଇ ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କରାଅ । କାଗଜର ଅପର ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଅନ୍ୟ ଏକ ପୋଚ ଲଗାଇ ଶୁଷ୍କ କରିନିଅ । ଅଳତାକୁ ଗାଢ଼ କରିବାର ହେଲେ ଆଉ ଏକ ୨ ପ୍ରଲେପ ଲଗାଇବାକୁ ହୁଏ । ତଦ୍‌ପରେ ଯେଉଁ ରଙ୍ଗର ଅଳତା ହେବ, ସେହି ରଙ୍ଗର କାଗଜରେ ୧୦୦ କରି ପ୍ୟାକ କର ।

ତୁଳାର ଗୋଲ ଅଳତା

ତୁଳାକୁ ପ୍ରସ୍ତ କରି ୨ ଗୋଲାକାର ଭାବ କାଟି ନେଇ ଏହି ଲେପନ ଦ୍ୱାରା ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହୁଏ ।

ସିନ୍ଦୁର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ସିନ୍ଦୁର ସଧବା ସ୍ତ୍ରୀଲୋକମାନଙ୍କର ଗୋଟିଏ ଅଙ୍ଗ ସୌଭାଗ୍ୟର ପଦାର୍ଥ । ଏହା ମଧ୍ୟ ନାନା ପ୍ରକାର ମାଙ୍ଗଳିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ହିନ୍ଦୁ ମାନଙ୍କର ବିଶେଷ ପ୍ରୟୋଜନୀୟ ଦ୍ରବ୍ୟ । ଚୀନାର ସିନ୍ଦୁର ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ବୋଲି ଖ୍ୟାତ ଅଛି । ଏହି ଚୀନା ସିନ୍ଦୁର କେଉଁ ୨ ଉପକରଣରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ, ତାହା ପ୍ରଥମେ ଜାଣିବା ପ୍ରୟୋଜନ । ବିଶୁଦ୍ଧ ଗନ୍ଧକ ୨ ଭାଗ । ଶୋଧିତ ପାରା ୪ ଭାଗକୁ ଏକତ୍ର ଖଲରେ ମର୍ଦ୍ଦନ କଲେ କଜ୍ଜଳୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେହି ନିକେଲୀସଦୃଶ କଷିତ ବସ୍ତୁକୁ ଗୋଟାଏ ଘଣ୍ଟା କାଳ ପୁନଃପୁନଃ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବାକୁ ହୁଏ । ତତ୍ପରେ ଉକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଗୋଟାଏ ଲୌହ ପାତ୍ରରେ ରଖି ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପ ଦେବ । ଯେତେବେଳେ ଉକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଲୋହିତ ବର୍ଣ୍ଣରେ ପରିଣତ ହେବାର ଦେଖିବ, ତାକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଶୀତଳ କରିବ । ତତ୍ପରେ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ବେଶୀ ପରିମାଣ ଜଳରେ ଧୌତ କରିବ । ଏହି ଚୂର୍ଣ୍ଣକୁ ଜଳରେ ଗୋଳି କିଛିକ୍ଷଣ ସ୍ଥିର ଭାବରେ ରଖିଲେ, ସେହି ଜଳ ଉପରେ ଗୋଟାଏ ସର ବାନ୍ଧିବ । ଓ ପାତ୍ରର ତଳ ଦେଶରେ ସିନ୍ଦୂର ଜମିଯିବ । ତତ୍ପରେ ପାତ୍ରର ଜଳକୁ ଧୀରେ ୨ ନିଗାଡ଼ି ଦେଇ ପାତ୍ରସ୍ଥ ସିନ୍ଦୂରକୁ ରୌଦ୍ରରେ ଶୁଷ୍କ କରିବ । ଅନେକ ପ୍ରକାରରେ ସିନ୍ଦୂର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେ ସବୁ ପ୍ରଣାଳୀ ମାନ ଲେଖି ପୁସ୍ତକର କଳେବର ବୃଦ୍ଧି କରିବା ନିଷ୍ପ୍ରୟୋଜନ । ଏହି ସିନ୍ଦୂର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ସବୁଠାରୁ ସହଜ ଓ ଅଳ୍ପ ବ୍ୟୟସାଧ୍ୟ ହେତୁ ପ୍ରକାଶ କରାଗଲା ।

ସସ୍ତା ମାର୍କଟି ସିନ୍ଦୂର (ଜାପାନି ଫର୍ମୁଲା)

ଚୀନା ସିନ୍ଦୂର ୧ ଆଉନ୍ସ । ରେଡ୍ ଫେରେଣ୍ଟ ପାଉଡର ୧ ଡ୍ରାମ । ଅଟୋଭେଞ୍ଜ ୫ ଫୋଟା ଅଟୋ ଅଫ ଜେଟସମିନ୍ ୩ ଫୋଟା ଏକତ୍ର ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କ୍ଷୁଦ୍ର କୌଟାରେ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

ଜାପାନ ଫର୍ମୁଲା ମତେ ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ତୈଳ ସହିତ କ୍ଷାର ଦ୍ରବ୍ୟର ବୈଜ୍ଞାନିକ ପ୍ରଣାଳୀ ଅନୁସାରେ ରାସାୟନିକ ସମ୍ମିଳନ ଦ୍ୱାରା ଯେଉଁ ଯୌଗିକ ପଦାର୍ଥ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ

ତାହାକୁ ସାବୁନ୍ ବୋଲାଯାଏ । ସାବୁନ୍ ଦୁଇ ପ୍ରକାର। କଠିନ (ହାର୍ଡ ସୋପ୍) କୋମଳ (ସଫ୍ଟ୍ ସୋପ୍) । ସୋଡା ଦ୍ୱାରା କଠିନ ସାବୁନ୍, ଓ ପୋଟାଶ କ୍ଷାର ଦ୍ୱାରା କୋମଳ ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । କୋମଳ ସାବୁନ୍ ଔଷଧାଦି ଓ ଶିଳ୍ପ କାର୍ଯ୍ୟରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ସାବୁନ୍ ଦୁଇପ୍ରକାର ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାର ସାବୁନ ବିନା ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଓ ଅନ୍ୟଟି ଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଦ୍ଧ କରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସାଧାରଣ ଅଳ୍ପ ମୂଲ୍ୟ ସୋଡାରେ ଲବଣାଂଶ ବେଶୀ ଥିବାରୁ ତାହା ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପକ୍ଷେ ଅନୁପଯୁକ୍ତ ଜନକ, ଓ ମଧ୍ୟ ଏହାଦ୍ୱାରା ସାବୁନ୍ ଭଲ ହୁଏ ନାହିଁ । ଧୋବାମାନେ ଆପଣମାନେ ହୁଏତ ଦେଖିଥିବେ ଓ ପଢିଥିବେ ଯେ ସାଜିମାଟି, ଚୂନ ଓ ନଡ଼ିଆ ତେଲରେ ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବାର । କିନ୍ତୁ ଏହି ନିୟମରେ ଦେହରେ ଲଗାଇବାର ସାବୁନ୍ ଭଲ ହୋଇ ନ ପାରେ । ଏଥିର ଲୁଗା କଚା ସାବୁନ୍ ହୋଇପାରେ । ଲୁଗାକଚା ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ, ଏ ସ୍ଥଳରେ ଲେଖା ଯିବ । ଦେହରେ ଲଗାଇବାର ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପାଇଁ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡାର ବିଶେଷ ପ୍ରୟୋଜନ । କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା, ଗୋଟାଏ ଦାହ୍ୟ ପଦାର୍ଥ । ଏହା ବାୟୁର ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ହୀନବୀର୍ଯ୍ୟ ହୋଇଯାଏ ଓ କ୍ଲୀଷ୍ଟ ବିବର୍ଣ୍ଣ ଦେଖାଯାଏ । ଟେଣ୍ଡୁ ନୁହାର ପିମ୍ପାରେ ଆବଦ୍ଧ ଥାଏ । ସେହି କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା ମଧ୍ୟରୁ ୭୦ ।୮୦ ଗ୍ରୀନ୍ ବ୍ୟାଣ୍ଡ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା ଦେହରେ ଲଗାଇବା ସାବୁନ୍ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ତୈଳ ମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ବାଦାମ ତେଲ, ନଡ଼ିଆ ତେଲ, ଓ ଭୟାମଙ୍ଗିର ତେଲ, ପାମ ଅଏଲ୍, ଓ ପରିଷ୍କୃତ ଜଡାତେଲ ବେଶୀ ବ୍ୟବହାର ହୁଏ । ମୂଲ୍ୟବାନ ଓ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସାବୁନ୍ କରିବା ପାଇଁ ବାଦାମ ଓ ନଡ଼ିଆ ତେଲ ପ୍ରଶସ୍ତ । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ନିକୃଷ୍ଟ ଜାତୀୟ ସାବୁନ୍, ଯାହା ଅଳ୍ପ ଦାମ୍ ବଜାର ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଦେଉଛି; ତାହା ପାମ ଅଏଲ୍ ଓ ଚର୍ବି

କ୍ଷାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଦ୍ରାବଣ ଭାଗ ବା ୧/୨ ଭାଗ ବିଶୁଦ୍ଧ ଚର୍ବି ମିଶାଇଲେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଚର୍ବିମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଟେମ୍ପୋର ଚର୍ବିରେ ସାବୁନ୍ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ପରିଷ୍କାର ଦେଖାଯାଏ । କେବଳ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା ଓ କଷ୍ଟିକ୍ ପୋଟାଶ ଗୁଣ୍ଡରେ ସାବୁନ୍ ହୁଏ ନାହିଁ । କଷ୍ଟିକ୍ ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଏହାକୁ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା ସଲିଉସନ୍ ବୋଲାଯାଏ । ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଯଥା :– ୧ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା ସହିତ ୩।୪ ଭାଗ ବିଶୁଦ୍ଧ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡ଼ିତ କରିବ । ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା ସହଜରେ ଦ୍ରବୀଭୂତ ହୁଏ ନାହିଁ । ତେଣୁ ଏହି ସଲିଉସନକୁ ଗୋଟାଏ ବଡ ନୂଆର କଡ଼ାଇରେ ରଖି, ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ଉତ୍ତାପରେ ଦ୍ରବ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଏହି କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡାକୁ ପାଣିରେ ପକାଇଲେ ପାଣିଟା ଗରମ ହୋଇଯାଏ । କିଛିକ୍ଷଣ ପରେ ଶୀତଳ ହୋଇଲେ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଦ୍ଧ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଏହି କଷ୍ଟିକ ସୋଡା ଗୋଟାଏ ଦାହକ ପଦାର୍ଥ ଏହି ଲୋସନରେ ହାତ ଦେଲେ, କିମ୍ବା ଦେହରେ ଲାଗିଲେ ଘା ହୋଇଯାଏ ସେଥିପାଇଁ ସାବଧାନରେ ଗୋଟାଏ କାଠର ଚାଟୁରେ ଆଲୋଡ଼ିତ କରିବାକୁ ହୁଏ । ସାଧାରଣ ନିୟମ ଏହିଯେ, ଯେତେ ପରିମାଣରେ ତେଲ ଓ ଚର୍ବିକୁ ସାବୁନ୍‌ରେ ପରିଣତ କରିବ, ତାହାର ଶତକରା ନ୍ୟୂନାଧିକ ୧୮ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡା ଲାଗେ । ଯେତେ ପରିମାଣ ତେଲ ଲଗାଇବ ତାହାର ୧୨ ଅଂଶ ପରିମାଣ ବା ସମଭାଗ ତେଲ ଓ କଷ୍ଟିକ୍ ସଲିଉସନ ଏକତ୍ର କରି ଲୌହ ପାତ୍ରରେ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପ ଦ୍ୱାରା କାଠର ଚାଟୁ ଯାହାଯିବେ ଆଲୋଡ଼ିତ କରି ମିଶାଇବ ଯେତେବେଳେ ମିଶ୍ରିତ ପଦାର୍ଥର ପୂର୍ବ ବର୍ଣ୍ଣ ପରିବର୍ତ୍ତିତ ହୋଇ ହଳଦି ରଙ୍ଗ ଧରିବ ସେତେବେଳେ ତହିଁରୁ କିଛିତ ନେଇ ତାର ଆସ୍ୱାଦ ନେଲେ ଯଦି ଅତ୍ୟନ୍ତ କ୍ଷାର ସ୍ୱାଦ ହୁଏ, ତେବେ ଆଉ ଟିକିଏ ସେହି

ଫୋଡା ସକଳଗୁଣ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଯେତେବେଳେ ମୃଦୁ କ୍ଷାର ସ୍ୱାଦ ହେବ ଓ ଗ୍ଲାସରେ ଢାଳିବାର ଉପଯୋଗୀ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ; ସେତେବେଳେ ଗୋଟାଏ ପାତ୍ରରେ କିଞ୍ଚିତ ଥଣ୍ଡା ପାଣି ରଖି ତନ୍ମଧ୍ୟରେ ଗୋଟାଏ ଚାଟିଆ ସ୍ଥାପନ ପୂର୍ବକ ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟରୁ କିଞ୍ଚିତ ନିକ୍ଷେପ କଲେ ଯଦି ତାହା (ଶକ୍ତରସ ପରୀକ୍ଷା ପରି) ଜମାଟ ବାନ୍ଧିଯାଏ ତାହା ହେଲେ ପାକ ଠିକ ହୋଇଅଛି ବୋଲି ଜାଣିବ । ତଦୁପରେ ସେହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଚୂଲ୍ଲୀ ଉପରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଇଚ୍ଛାଅନୁରୂପ ରଙ୍ଗ ଓ ଗନ୍ଧ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ସାବୁନ୍ ତଆର ପିତଳ ଗ୍ଲାସରେ କିଞ୍ଚିତ ତେଲ ଲଗାଇ ଦେଇ ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । ସାବଧାନ ସବୁବେଳେ ସେହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଆଲୋଡ଼ିତ କରୁଥିବ, ନତୁବା ପାତ୍ରର ତଳ ଦେଶରେ ସାବୁନ୍ ଧରି ଗଲେ ଖରାପ ହୋଇଯାଏ । ବଜାରରେ ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପିତଳର ନାନା ପ୍ରକାର ଗ୍ଲାସ ମିଳେ । ଯଦି ତୁମର ସାବୁନ୍‌ର ନାମାଦି ପୃଥକ୍ ୨ କରିବାର ଇଚ୍ଛା ହୁଏ ତେବେ ପିତଳ କାମ କରୁଥିବା ଠଠାରିଦ୍ୱାରା ଇଚ୍ଛାନୁରୂପ ଛାଞ୍ଚ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିନେବ ।

ସାବୁନ୍ ରଙ୍ଗିନ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ

ଧଳା ସାବୁନ୍ ଅପେକ୍ଷା ନା ନା ରଙ୍ଗର ସାବୁନ୍ ଲୋକେ ବେଶୀ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି, ତେଣୁ ନିମ୍ନ ଲେଖିତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ସାବୁନ୍ ରଙ୍ଗିନ କରିବ । ପାମ ଅଏଲ ମିଶ୍ରିତ କଲେ ସାବୁନ୍‌ର ରଙ୍ଗ ଈଷତ୍ ହଳଦିଆ ହୁଏ । ଚିନିକୁ ପୋଡାଇ ପିଣ୍ଡରେ ମିଶାଇଲେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ସାବୁନ୍ ହୁଏ । କାରମାଇନ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇଲେ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ହୁଏ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣ ମେଞ୍ଜେଣ୍ଟାରେ ଗୋଲାପୀ ରଙ୍ଗ ହୁଏ । ସାବୁନ ରଙ୍ଗ କରିବାର ରଙ୍ଗ ମଧ୍ୟ ବଜାରରେ ବିକ୍ରି ହୁଏ ।

ସାବୁନ୍ ସୁବାସିତ କରିବାର ଦ୍ରବ୍ୟ

ଲାଭେଣ୍ଡର ଅଏଲ, ଭର୍ବିନା ଅଏଲ, ଲେମ୍ବୁର ତେଲ, ବର୍ଗାମୋଣ୍ଟ ଅଏଲ, ଅଏଲ ପଚ୍ଚୁଲି, ଅଟୋ ଓଫ ରୋଜ, ଜେରେନିୟମ, ଗ୍ଲିସରିନ୍, ଜିରା ଅଏଲ, କାର୍ବଲିକ୍ ଏସିଡ୍, ସ୍ୟାଣ୍ଡଲ ଅଏଲ, ମସ୍କ ଓୟାଇନ୍, ପାମ ଟ୍ରିଜ ଅଏଲ ଇତ୍ୟାଦି ଦ୍ରବ୍ୟାଦିର ବ୍ୟବହାର ଓ ପରିମାଣ, ପ୍ରତ୍ୟେକ ପ୍ରକାର ସାବୁନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଯାଇଛି ।

ଏହି ସବୁ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଧରଣର ସାବୁନମାନ ବଡ଼ ବଡ଼ କାରଖାନା ମାନଙ୍କରେ ବହୁତ ଧନ ଓ ଜନ ସାହାଯ୍ୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଗୋଟିଏ ଉଦାହରଣ ଏଠାରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା । ଜାପାନର ଏଟୋକାହାମା ସହରରେ ଗୋଟିଏ ସାବୁନ କାରଖାନାରେ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବାକୁ ୭୦୦ ଜଣ ଲୋକ ଦୈନିକ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଛନ୍ତି । ଯଦି ଆମ୍ଭର ଓଡ଼ିଆ ଧନୀ ଭାଇମାନେ ଏହି କାରଖାନା ଖୋଲି ଦେଶର ଦରିଦ୍ର ଭାଇ ଓ ଭଉଣୀ ମାନଙ୍କର ଅନ୍ନ ବସ୍ତ୍ରର ସଂସ୍ଥା କରି ଦେଶର ଓ ତାହା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ନିଜର ପ୍ରଚୁର ଅର୍ଥାଗମ କରିବା ଦ୍ୱାରା ଦେଶର ଉନ୍ନତି ବହୁ ପରିମାଣରେ ସାଧିତ ହୋଇପାରିବ । କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ଦ୍ୱାରା ଯେ ଗ୍ରାମେ ୨ ଘରେ ୨ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ନହେବ ଏପରି ନୁହେଁ । କେବଳ କିଛି ଅର୍ଥ ଓ ଉତ୍ସାହର ପ୍ରୟୋଜନ । ବିଳାସ ବ୍ୟସନ ଦ୍ରବ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଆଜି କାଲି ତେଲ ଲଗାଇ ଗାଧୋଇବା ଅପେକ୍ଷା ସାବୁନର ବ୍ୟବହାର ବେଶୀ ଦେଖାଯାଏ ।

ନିମ୍ନରେ ଜାପାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କେତେକ ସାବୁନର ଫରମୁଲା ଦିଆଗଲା:

ଗ୍ଲିସରିନ ସୋପ

ଉପରୋକ୍ତ ପିଣ୍ଡ ସାବୁନ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ଗ୍ଲିସରିନ ୨ ଆଉନସ୍ ।

ଅଏଲ୍ ଅଫ ଲେଭେଣ୍ଡର ୩୦ ଫୋଟା । ଅଏଲ୍ ଅଫ ବର୍ଗାମଟ ୧୫ ଫୋଟା ଅଏଲ୍ ଲେମନ ୧୦ ଫୋଟା ମିଶାଇ । ଏ ସାବୁନ ଚର୍ମ କୋମଳ କରିବାରେ ଉପକାରୀ ।

ମଧୁ ସୋପ

ସାଧାରଣ ସାବୁନ ୨୦ ଅଉନସ୍ । ମଧୁ ୨ ଅଉନସ୍ । ଅଏଲ୍ ଚମ୍ପା ୧ ଡ୍ରାମ । ଅଏଲ୍ ଲେଭେଣ୍ଡର ୩୦ ଫୋଟା । ଅଏଲ୍ ଲେମନ ୫ ଫୋଟା । ପ୍ରଥମେ ସାବୁନରେ ମଧୁ ମିଶାଇ କରି ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଜିନିଷ ପରେ ମିଶାଇ କରିବ ।

ଶାଲ୍ ସୋପ

ଉପରୋକ୍ତ ସାବୁନ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ଜେସ୍ମିନ ସୋପ ସ୍ପେସିଅଲ୍ ୧ ଡ୍ରାମ । ରୋଜ ଜେରେନିଅମ $\frac{1}{2}$ ଡ୍ରାମ । ଏସେନସ୍ ଅଫମସ୍କ ୭ ଫୋଟା ଏବଂ ଯଥା ରଙ୍ଗ ମିଶାଇ କର ।

କାଶ୍ମୀର କୁସୁମ ସୋପ

ଉପରୋକ୍ତ ସାବୁନ ଅତେଇ ପାଉଣ୍ଡ । ଅଟୋ ଅଫରୋଜ ଜେରେନିଅମ ୧୫ ଫୋଟା । ଅଏଲ ନେରୋଲି ୨୦ ଫୋଟା । ଏକତ୍ର ମିଶାଇ କରି ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିଦେବ ।

ଟେଗୀ ବୁକେ ସୋପ

ଉପରୋକ୍ତ ସାବୁନ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ଏସେନସ୍ ବୋକେବୁକେ ୧ ଡ୍ରାମ ଅଟୋ ଭର୍ବେନା ଅର୍ଦ୍ଧ ଡ୍ରାମ । ରଙ୍ଗ ଯଥୋପଯୁକ୍ତ ।

ଟେଙ୍କ ସୋପ

ଉପରୋକ୍ତ ସାବୁନ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ଟେଙ୍କ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଅଉନସ୍ । ରେକ୍ଟିଫାଇଡ଼ ସ୍ପିରିଟ୍ ୨ ଅଉନସ୍ । ଅଏଲ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ୧ ଡ୍ରାମ । ଅଏଲ ଖସ୍ ଖସ୍ ୧୦ ଫୋଟା । ଅଏଲ ଲେମନ ଗ୍ରାସ ୩୦ ଫୋଟା । ରେକ୍ଟି ସ୍ପିରିଟ୍‌ରେ ଟେଙ୍କ ଦ୍ରବ କରି ସାବୁନରେ ମିଶ୍ରିତ କଲାପରେ ସୁଗନ୍ଧ ଓ ଧୂଳିଧୂଆ ରଙ୍ଗ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ।

କାର୍ବଲିକ୍ ସୋପ

ଉପରୋକ୍ତ ସାବୁନ ଅଠେଇ ପାଉଣ୍ଡ । କାର୍ବଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ୧ ଡ୍ରାମ ସାବୁନରେ ଏସିଡ୍ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ ବ୍ରାଉନ ରଙ୍ଗ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିଦେବ ।

ଏହିପରି ନାନା ରକମର ନାନା ନାମଧେୟ ସାବୁନ ବ୍ୟବସ୍ଥାନୁଯାୟୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । କେବଳ ଏତିକି ମନେ ରଖିବାକୁ ହେବ ଯେ ସାବୁନ ୨ ପାଉଣ୍ଡରେ ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଯାହା ୨ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ତାହାର ପରିମାଣ ଯେପରି ୧ ଡ୍ରାମରୁ ବେଶି ନ ହୁଏ । ଉତ୍କୃଷ୍ଟ [illegible] ବଡ଼ ଜୋର ୨୦ ଫୋଟାରୁ ବେଶି ହେବ ନାହିଁ । ରଙ୍ଗ [illegible] ଦେଖି ମିଶ୍ରିତ କରିବ ଯେପରି ଗୁଡ଼ାଏ ବେଶି [illegible] ନ ହୁଏ । ଆଜି କାଲି ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସୁଗନ୍ଧ ମଧ୍ୟ ବଜାରରେ ମିଳୁଛି । ଏହି ମିଶ୍ରିତ ସୁଗନ୍ଧରୁ ୧ ଡ୍ରାମରୁ ବେଶି ମିଶ୍ରିତ କରିବ ନାହିଁ । ଏହି ମିଶ୍ରିତ ସୁଗନ୍ଧର ନାମ ଅନୁସାରେ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉ ।

ଦନ୍ତ ମାର୍ଜିନାର ସାବୁନ (ଜଙ୍ଗଲକୁ ନାନାନା ଫଳମୂଳ

[illegible] ସୋପ [illegible] ପାଉଣ୍ଡ । କ୍ୟାଷ୍ଟାଇଲ ସୋପ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଓରସ୍

ଲୁଣ୍ଟ ପାଉଡର ଅଧ ଅଉନସ୍ । ପିଉମିସ୍ ଷ୍ଟୋନପାଉଡର ଦେଢ଼ ଅଉନସ୍ । ଥାଇମଲ୍ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୫ ଗ୍ରେନ । ଅଏଲ୍ କ୍ଲୋଭସ୍ ୧୦ ଫୋଟା । ଅଏଲ ସାସାଫରସ୍ ଓ ଅଏଲ୍ ଲେମନଗ୍ରେସ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧୦ ଫୋଟା । ଅଏଲ୍ ଷ୍ଟେଭ ୧୦ ଫୋଟା । ମେନ୍ଥଲ ୧/୪ ଗ୍ରେନ । ସାବୁନକୁ ଜଳରେ ଗୋଳି ଅଗ୍ନି ଉପରେ ଚେଷ୍ଟା କରିବ । ଥାଇମଲ ଓ ମେନ୍ଥଲକୁ ସ୍ପିରିଟ୍‌ରେ ଦ୍ରବ କରି ମିଶାଇ କରି ଅବଶିଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ।

ଉରେଜର ସାବୁନ

ଏହି ସାବୁନ୍ ଲୁଗାର୍ ଦାଗ ଉଠାଇବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଜାପାନରେ ଏହା ଧୋବା ମାନେ ଅଧିକର ସହିତ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:— ସାଧାରଣ କାର୍ଡ ସୋପ୍ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । କାର୍ବୋନେଟ୍ ଅଫ୍ ପୋଟାସିଅମ୍ ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ । କାର୍ବୋନେଟ୍ ଅଫ୍ ପୋଟାସିୟମ ଜଳରେ ଗୋଳି ତହିଁରେ ସାବୁନକୁ ଖଣ୍ଡ ୨ କରି ପକାଇବ । ତଦୁପରି ତାକୁ ଅଗ୍ନି ଉପରେ ତରଳ କରି ଶୀତଳ ହେଲେ ଯେତେବେଳେ ଶକ୍ତ ହୋଇ ଯିବ ତାକୁ ଖଣ୍ଡ ୨ କରି କାଟିବ । ଏହି ଖଣ୍ଡମାନ ଦ୍ୱାରା ଲୁଗାର ଦାଗରେ ଘଷି ଲଗାଇବାକୁ ହୁଏ ।

ପଶମୀ ବସ୍ତ୍ର ଧୋଇବାର ସାବୁନ (ଜାପାନୀ ଫର୍ମୁଲା)

ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସୋଡା ୮ ଭାଗ । ସାଧାରଣ କାର୍ଡସୋପ୍ ୨ ଭାଗ । ଏକତ୍ର ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ଉପରେ ଜଳ ସହ ତରଳ କରିବ । ଶୀତଳ ହେଲେ, ତାକୁ ଖଣ୍ଡ ୨ କରି କାଟି କାଗଜ ଗୁଡାଇ ରଖିବ ।

ସେଭିଙ୍ଗସ୍ ସୋପ ଷ୍ଟିକ୍ (ଜାପାନ ପରମୁଲା)

ସାଧାରଣ କାର୍ଡ ସୋପ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ସଲଟ୍ ଅପ୍ ଟାର୍‌ଟାର୍ ଅର୍ଦ୍ଧ ଅଉନସ୍। ଅଏଲ ଲିମନ ଗ୍ରାସ ୩୦ ଫୋଟା। ଅଏଲ୍ ଲେଭେଣ୍ଡର ୧୦ ଫୋଟା। ଉପରୋକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଗୋଲ ଛାଞ୍ଚରେ ଷ୍ଟିକ୍ କରିବ।

କୁକୁର ଗାଧୁଆ ସାବୁନ [ଜାପାନ ପର

କାର୍ଡ ସୋପ ୧ ଭାଗ। କିଡ୍ରୋଲିନ୍ ୧ ଭାଗ। ଅଲକାଲି ୧ ଭାଗ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କର ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳି ଦେବ। କିଡ୍ରୋଲିନ = ଅଲକାଲ୍ଟ୍ରୁ ହୁଏ। ଅଲକାଲି = ପେଟ୍ରୋଲିୟମ୍‌ରୁ ହୁଏ। ଏହା ବଜାରରେ ମିଳେ।

ଲଲିଙ୍ଗ ସୋପ [ଜାପାନ ପରମୁଲା]

ସାଧାରଣ କାର୍ଡ ସୋପ ୨ପାଉଣ୍ଡ। ବୋରିକ୍ ପାଉଡର ୨ଅଉନସ୍ ଟିଂଚର ଚୁର୍ଣ୍ଣ ୧ ଅଉନସ୍। ସଏଲ ଏମୋନିଅ ୨ ଡ୍ରାମ। ଏସବୁ କରି ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କରିବ। ତାହା ଶୀତଳ ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ। ଯେଉଁ ରଙ୍ଗର ସାବୁନ କରିବ, ଯେପରି ରେଡ୍; ବ୍ଲେକ; ଅରେଞ୍ଜି, ଏଲୋ, ଗ୍ରିନ, ବ୍ରାଉନ, ବ୍ଲୁ, ଭାଇଓଲେଟ ଇତ୍ୟାଦି, ସେହି ୭ ରଙ୍ଗର ପାଉଡର ଉପରୋକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ପ୍ରତ୍ୟେକରୁ ୧ ଆଉନସ୍ ଲେଖାଏ ମିଶ୍ରିତ କର ପୃଥକ ୭ ରଙ୍ଗର ସାବୁନ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳିଦେବ। ଏହି ବିଲିଙ୍ଗ ସାବୁନ ଏକ ଖଣ୍ଡରେ ଖଣ୍ଡେ ଲୁଗା ରଙ୍ଗିନ ହେବ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:—ଟ୍ରଇନମ ଷ୍ଟ୍ରେଞ୍ଜ ନୂତନ ଲୁଗାକୁ ରଙ୍ଗିନ

ଉଦ୍ଭବ, ତାହ ପଣ୍ଡ ଅଣ୍ଡ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଜାଗ ନେବ । ତତ୍ପରେ ଗୋଟିଏ ଟିଲ୍ଲଘର ଡେକଚିରେ ୩ ପାଉଣ୍ଡ ଜଳ ରଖି ଚୁଲ୍ଲିରେ ସାଧାରଣ ଲୁଣ ଅଧ ତୋଳା ନିକ୍ଷେପ ପୂର୍ବକ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ବସାଇବ । ତତ୍ପର ବର୍ଣ୍ଣଗୁ ରଙ୍ଗର ସାବୁନକୁ ଛୁଇଁ ୨ ଖଣ୍ଡ କରି ସେଥିରେ ନିକ୍ଷେପ ପୂର୍ବକ ୧୫ ମିନିଟ ପରେ ଧଳା ଲୁଗାକୁ ନଡ଼ାଇ ଅଧ ଘଣ୍ଟା ସିଝ କରି ନେଲା ପରେ, ସେହି ଲୁଗାକୁ ଶୀତଳ ଜଳରେ ଧୌତ କରି ଛାଇରେ ଶୁଷ୍କ କରି ନେବ । ତତ୍ପରେ ଇସ୍ତ୍ରି କରି ନେଲେ ପକ୍କା ରଙ୍ଗର ଲୁଗା, ଶାଢ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ।

ଲୁଗା ଧୋଇବା ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ (ଜାପାନି ଫର୍ମୁଲା

ଟ୍ୟୁକମାସ୍ କର ଶୋଷ କରିଛି ଲୁଗା ଧୁଆ ସାବୁନ ।

ଜିନିଷର :—ନିଉଟ୍ରାଲ ଅଏଲ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ । କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ୩ ପାଉଣ୍ଡ । ଜଳ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ । କେଓଲିନ୍ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ଭୂଗର୍ଭସ୍ଥ "ଗ୍ରାନାଇଟ୍" ନାମକ ପଥର, କାଳକ୍ରମେ ପରିବର୍ତ୍ତିତ ହୋଇ "କେଓଲିନ୍" ହୁଏ ଏହା ଦେଖିବାକୁ ଧଳା । ଏହାକୁ ଯନ୍ତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରାଯାଇ "କେଓଲିନ ପାଉଡର" ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଏହି କେଓଲିନ୍ ପାଉଡର ଦ୍ୱାରା ଚିନାମାଟିର ଦ୍ରବ୍ୟାଦି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ (ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ପରେ ଦେଖ)

ଲୁଗା ଧୁଆ ସାବୁନରେ କେଓଲିନ ମିଶାଇବା କେବଳ ସାବୁନର ପରିମାଣ ବଢ଼ାଇବା ଭିନ୍ନ ଏହାର ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଗୁଣ ନାହିଁ । କେଓଲିନ ପରିବର୍ତ୍ତରେ ଖଡ଼ି ମାଟି ଚୂର୍ଣ୍ଣ, ଟିଓନିଏ ପାଉଡର ଅନେକେ ପ୍ରଚୁର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏଗୁଡ଼ିକ କେବଳ ସାବୁନର ମିଶ୍ରଣ ମାତ୍ର । ଦୁଃଖ ଲୋକେ ବଜାରରେ ଅନେକ ଭଲ ସାବୁନରେ

ଏହିସବୁ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି କେବଳ କିଛି ଅର୍ଦ୍ଧ ଘଣ୍ଟା ଅଗ୍ନିରେ ସିଦ୍ଧ କରିଥାନ୍ତି । ପ୍ରସ୍ତୁତ:— ପ୍ରଥମେ କେଉଁଟିଏ ନୂଆ ବଟରଇରେ ସୁବାସର ତେଲ ଓ ସୋଡା ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଓ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଜେଲଟାଇନ୍‌କୁ ଯଥୋପଯୁକ୍ତ ଜଳ ସହ କାଦୁଅ ପରି କରି ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ କଇଁଚ୍ ଫୁଟାଇ ରଖିବ । ତଦପର ସୋଡ଼ା ତେଲ ମିଶ୍ରିତ ସାବୁନ ସହିତ ଏହି ଜେଲଟାଇନ ମଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡ଼ିତ କରିସାରି ଅଗ୍ନି ତାପରେ କିଛିକ୍ଷଣ ରଖି ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳି-ଦେବ । ଶୀତଳ ହେଲେ ଛାଞ୍ଚରୁ କାଢି ନେବ । ନଡ଼ିଆତେଲ ବ୍ୟତୀତ ପାମ୍ ଅଏଲ ଗଞ୍ଜା ତେଲ, ପ୍ରଭୃତିରେ ମଧ୍ୟ ସାବୁନ ହୁଏ । ସାବୁନରେ ତେଲର ଭାଗ କିଛି ବେଶୀ ଦେଲେ ଭଲ ଲୁଗା କାଚୁ ସାବୁନ ହୋଇଥାଏ । କମ୍ପଲ୍ୟର ସାବୁନରେ ଚର୍ବି ଦିଆଯାଏ । ମଧ୍ୟମରକମ ଲୁଗାକଚା ସାବୁନରେ ଅର୍ଦ୍ଧେକ ତେଲ ଓ ଅର୍ଦ୍ଧେକ ଚର୍ବି ଦିଆଯାଏ ।

ଲୁଗାକଚା ସାବୁନ ସୁଲଭ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ

ଯେ କୌଣସି ସୁଲଭ ମୂଲ୍ୟର ତେଲ ୫ ଗ୍ୟାଲନ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡା ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ । ଜଳ ୪ ଗ୍ୟାଲନ । ଖଡ଼ୀ ମାଟିର କପଡ଼ା ଛଣା ଗୁଣ୍ଡ । ୩୨ ପାଉଣ୍ଡକୁ ପୂର୍ବୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କର । ତେଲର ଭାଗ ଅର୍ଦ୍ଧେକ କମାଇ ତହିଁରେ ସେହି ପରିମାଣ ଶସ୍ତା ଚର୍ବି ମିଶ୍ରିତ କଲେ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହୁଏ ।

ବାର ସୋପ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ (ଜାପାନ ପରମ୍ପରା)

ସାଧାରଣ ଉପରୋକ୍ତ ସାବୁନ ୫ ପାଉଣ୍ଡ । ସୋଡାସାଲ୍‌ଫେଟ୍ ୩ ପାଉଣ୍ଡ । ଜଳ ୫ ପାଇଣ୍ଟ । ଜଳ ସହିତ ସୋଡାସାଲ୍‌ଫେଟ୍ ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ ସାଧାରଣ ସାବୁନକୁ ଖଣ୍ଡ ୨ କରି ପକାଇଲେ

ଫଳ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କର । ଗାଢ ହୋଇଗଲେ ଲମ୍ବ ୧ ଫୁଟ, ଚଉଡା ୧ ଇଁଞ୍ଚ ପରିମାଣରେ ଗୋଟିଏ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳି ଶୀତଳ କରି ନେବ । ଛାଞ୍ଚରେ ପ୍ରତି ୧ ଇଞ୍ଚରେ ଦାଗ ଦେଇ ଥିବ । ଏହି ସାବୁନରେ ଲୁଗାକୁ କିଛି କ୍ଷଣ ଭିଜାଇ କାଚି ନେଲେ ଲୁଗା ସଫା ହୋଇଯାଏ ।

ନାନା ପ୍ରକାର କାଳୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର କାଳୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ :—ମାଞ୍ଜୁ ଫଳ ଗୁଣ୍ଡ, ହିରାକସ୍, ଚିଟିକିରି, ଗନ୍ଧକ, ବକମ କାଠର ଜଳ; ଗମ୍ଅରେବିକ୍ ଛପା କାଳୀ, ଓ ନାନା ପ୍ରକାର ରଙ୍ଗର ବିଶେଷ ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏ । ବକମ କାଠ ୧ ସେରକୁ, ୮ ସେର ଜଳରେ ସିଦ୍ଧ କରି, ୨ ସେର ଥାଉ ହେଲାଇ; ଓ ତାହା ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଛାଣି ନେଇ ରଖିବ । ମାଞ୍ଜୁ-ଫଳ ଗୁଣ୍ଡକୁ ସେହିପରି ସିଦ୍ଧ କରି ରଖ । ହିରାକସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ରଖ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ସାଧାରଣ କାଳୀ

୧ ନମ୍ବର ମାଞ୍ଜୁ ଫଳ ଦ୍ରବ ୪ ପାଉଣ୍ଡ । ହିରାକସ୍ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଦେଢ ପାଉଣ୍ଡ । ଗମ୍ଅରେବିକ ମଣ୍ଡ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ପ୍ରୋସିଅନ୍‌ବ୍ଲୁ ୧ ଅଉନସ ଜଳ ୪ ଗ୍ୟାଲନ । ଲବଙ୍ଗର ତେଲ ୪ ଡ୍ରାମ । ଏକଥା ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଣି ନେଲା ପରେ ତହିଁରେ କାର୍ବଲିକ ଏସିଡ୍ କାର୍ବଲିକ ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କର ।

୨ ନମ୍ବର କାଳୀ

ମାଞ୍ଜୁ ଫଳ ଦ୍ରବ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ହିରାକସ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୬ ଅଉନସ୍ ।

ଗମଆରେବିକ୍ ମଣ୍ଡ ଅଧ ଆଉନ୍ସ । ସ୍ଲାଲବଟୀ ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଆଉନ୍ସ ।
ପିତବର୍ଣ୍ଣ ମେଙ୍ଗେଣ୍ଡା ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଡ୍ରାମ । ଜଳ ୨ ଗ୍ୟାଲବ । ଅପ୍ରେଲ
ଅଫ୍ କ୍ଲୋଭସ ୪ ଡ୍ରାମ । ଏସିଡ଼୍ କାର୍ବଲିକ ୨ ଡ୍ରାମ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ
କରି ଛାଣି ନେଇ ପର ବୋତଲ ବନ୍ଧ କର ।

୩ ନମ୍ବର କାଳୀ

ମାଞ୍ଜୁ ଫଳ ଦ୍ରବ ୪ ଆଉନସ । ସ୍ଲାବକସ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଦେଢ ଆଉନସ ।
ବାଇକ୍ରୋମେଟ ଅଫ ପୋଟାଶ ଅଧ ଡ୍ରାମ । ବ୍ଲୁମେଜେଣ୍ଟା ୧୦ ଗ୍ରେନ
ଗମ ଆରେବିକ ୪ ଡ୍ରାମ । କାର୍ବଲିକ ଏସିଡ଼ ୫ ଟୋପା । ଜଳ
ଯଥାପ୍ରୟୋଜନ । ଏକତ୍ର ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ଛାଣି ନେବ ।

୪ ନମ୍ବର କାଳୀ

ବକମ କାଠର ଲେସନ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍ ଅଫ
ପୋଟାଶ ଅଧ ଡ୍ରାମ ରେଡ ମେଜେଣ୍ଟା ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଅଧ ତୋଳା । ଜଳ ଅଧ
ଗ୍ୟାଲନ ମିଶାଇବ ।

୫ ନମ୍ବର କାଳୀ

ବକମ କାଠର ଲେସନ ୮ ଆଉନସ । ମାଞ୍ଜୁ ଫଳର ଦ୍ରବ ୮
ଆଉନସ । ଗ୍ରୀନ୍ ଭିଇଟ୍ରିଓଲ୍ ୩ ଆଉନସ । ଗମଆରେବିକ ୪ ଡ୍ରାମ
ବ୍ଲୁମେଜେଣ୍ଟା ୪ ଡ୍ରାମ । ଜଳ ଦେଢ ଗ୍ୟାଲନ । କାର୍ବଲିକ୍ ଏସିଡ ଅଧ
ଡ୍ରାମ ।

କପ୍ୟେଟେଣ୍ଡ୍ ବ୍ଲୁବ୍ଲାକ କାଳୀ

ବକମ କାଠର ଲେସନ ୪ ପାଉଣ୍ଡ । ବ୍ରାଇକ୍ରୋମେଟ୍ ଅଫ

ପୋଟାସ ୨ ଡ୍ରାମ । ଗମ ଅରେବିକ ମଣ୍ଡ ୩ ଆଉନ୍ସ । ପ୍ରସିଅନ ବ୍ଲୁ ଅଧ ଡ୍ରାମ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ । ଏହୁ କାଳୀରେ ସମଭାଗ ଗରମ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରି ଲେଖି ବାକୁ ହୁଏ ।

୨ ନମ୍ବର ବ୍ଲୁ ବ୍ଲାକ କାଳୀ

ବ୍ଲୁ ମେଜେଣ୍ଟା ୩ ଭାଗ । ବ୍ଲାକ ଏନିମିଲ ୫ ଭାଗ । ଗମ ଅରେବିକ ମଣ୍ଡ ୧ ଭାଗ । କାର୍ବଲିକ ଏସିଡ଼ ଅଧ ଡ୍ରାମ । ଜଳ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ବ୍ଲୁ ମେଜେଣ୍ଟା ଓ ବ୍ଲାକ ଏନିମିଲକୁ ରେକ୍ଟି ଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ ଦ୍ୱାରା ତରଳକରି ନେଇ ତହିଁରେ ଗମ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କର । ତଦପରେ ଏସିଡ଼ ଦେଇ ଛାଣି ନେବ ।

ନୀଲ କାଳୀ

ଏନିଲନ୍ ବ୍ଲୁ ୧ ଅଉନ୍ସ । ରେକ୍ଟି ଫାଇଡ଼ ସ୍ପିରିଟ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଗମ୍ଅରେ ବକ୍ ମଣ୍ଡ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଜଳ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ପ୍ରଥମେ ବ୍ଲୁ କୁ ସ୍ପିରିଟରେ ତରଳ କରି ତହିଁରେ ଅଧ ଡ୍ରାମ କାର୍ବଲିକ ଏସିଡ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବ ଜଳ ମିଶାଇ ବୋତଲ ବନ୍ଦ କର ।

କଳା କାଳୀ

ମାଞ୍ଜୁ ଫଳ ଦ୍ରବ ୩ ପାଉଣ୍ଡ । ହିରାକସ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଜଳ ୧ ଗ୍ୟାଲନ । ଗମ ଅରେବିକ ମଣ୍ଡ ୮ ଡ୍ରାମ । ନିଶାଦଳ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୪ ଆଉନ୍ସ । ଲବଙ୍ଗ ତେଲ ଅଧ ଆଉନ୍ସ । କାର୍ବଲିକ ଏସିଡ ୨ ଡ୍ରାମ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଣି ନେଇ ପର ବୋତଲ ବନ୍ଦ କର ।

ଜମିଦାର ଖାତାପତ୍ର ଓ ମାରୁଆଡୀ ଖାତା ଲେଖିବାର କାଳୀ

ଭୁଷା କାଳୀ ୧୬ ଭାଗ । ଗମ୍ ଅରେବିକମଣ୍ଡ ୨ ଭାଗ । କାର୍ବଲିକ

ଏସିଡ ଅଧ ଡ୍ରାମ । ପ୍ରଥମେ ଭୁଷା କାଳୀକୁ ଟେମ୍ ମଣ୍ଡ଼ାର ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ରଖ । ତଦପର ଗୁଞ୍ଜଳକୁ ପୋଡ଼ି ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ସେହି ଚୂର୍ଣ୍ଣରେ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରି ଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଦ୍ଧ କରି ଛାଣି ନେବ । ସେହି ଛଣା ଜଳରେ ଉପରୋକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଣି ନେଲା ପର ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କର ।

ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାର କଳା କାଳୀ

ମାଞ୍ଜି ଫଳ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦ ଅଉନ୍ସ । ତାଳମୂଳ ଗ୍ରେପା ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଅଉନ୍ସ ହରିଡ଼ା ଗ୍ରେପା ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୩ ଅଉନ୍ସ । ହୃଷ୍ଟକସ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଗମ୍ ଅରେବିକ ପାଉଡର ଅଧଅଉନ୍ସ । କାର୍ବଲିକ ଏସିଡ ୨୦ ଟୋପା ଖଦୁର ସିଦ୍ଧଜଳ ୧ଅଉନ୍ସ । ବାଇକ୍ରୋମେଟ ଅଫ ପୋଟାଶ ୧ଅଉନ୍ସ । ଗରମ ଜଳ ୧ ଗ୍ୟାଲନ । ପ୍ରଥମେ ମାଞ୍ଜି ଫଳ ଓଗେର ଚୂର୍ଣ୍ଣକୁ ଏହି ସର୍ବ ସମଷ୍ଟିର ଅଠ ଗୁଣ ଜଳରେ ସିଦ୍ଧ କରି ୨ ଗୁଣ ରହିଲେ ଛାଣି ନେବ । ତଦପର ଉପରୋକ୍ତ ଅବଶିଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଗରମ ଜଳରେ ମିଶାଇ ଏହି ସିଦ୍ଧ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କଲାପର ପୋଟାଶ ଓ ଏସିଡ଼ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଣି ନେଇ ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କର ।

କୁଡ୍ରାକ କାଳୀ ବଟୀକା

ଏହି ବଟୀକା ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ହାତରେ ବଳ କଲେ ଯଦି ହୁଏ, ତାହା ଏକ ସାଇଜର ଓ ଭଲ ହୁଏ ନାହିଁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଯଥା ଃ—ବ୍ଲୁ ମେଜେଣ୍ଟା ୪ ଅଉନ୍ସ । କଲ୍ ଏନିଟିଲ୍ ୩ ଅଉନ୍ସ । ଗମ୍ ଅରେବିକ ବାଗମଡ୍ରାଗାକାନ୍ଥ ୩ ଅଉନ୍ସ । ମଇଦା ୧୦ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ପାଣିରେ ମିଶ୍ରିତକରି ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନକରି ଗୋଲା ୨ ହେଲେ ତ ଦ୍ୱାରା ଟେବ୍ଲେଟ ତିଆରିକରିବ । ଓ ଶୋଷା ପୂର୍ଣ୍ଣକରିବ ।

ରେଡ୍ ଇଙ୍କ କାଳି ବଟିକା

ସ୍କାରଲେଟ୍ ରେଡ ମେଜେଣ୍ଟା ବା ଫୁକ୍‌ସିନ୍ ଖଗା। ରଙ୍ଗ ୧ ଭାଗ । ଗମ୍ ତାର ୪ ଗୁଣ । ମଇଦା ସମାନ ଭାଗ ଏକତ୍ର ଧରି ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ବଟିକା କର ।

ବ୍ଲୁ ବ୍ଲାକ କାଳି ଚୂର୍ଣ୍ଣ

ଭଲପତ୍ରା ଛଣା ମାଜୁଫଳ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ହୀରାକସ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୬ ଆଉନ୍‌ସ । ଗମ୍ ଆରେବିକ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍‌ସ । ବ୍ଲୁ ମେଜେଣ୍ଟା ୧ ଆଉନ୍‌ସ ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଆଉନ୍‌ସ । ଏକତ୍ର ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ଛାଣିନେଇ ପୋଟା ବନ୍ଧ କର ।

ରେଡ ଇଙ୍କ ପାଉଡର

ସ୍କାରଲେଟ ରେଡ ମେଜେଣ୍ଟା ୧ ଭାଗ । ଗମ ଏରେବିଅ ପାଉଡର ୪ ଭାଗ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ପୋଟା ବନ୍ଧ କର ।

କପିଙ୍ଗ କାଳି

ଭାୟୋଲେଟ ମେଜେଣ୍ଟା ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ । ଗ୍ଲିସରିନ ୫ ଡ୍ରାମ । ଚିନି ୨ ଡ୍ରାମ । ଜଳ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ଏକତ୍ର ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ଛାଣି ନେଲା ପରେ ଶିଶି ବନ୍ଦ କର ।

ସ୍ଲାଇଟ ଗ୍ରଫିକ କାଳି

ଟ୍ୟାନିକ୍ ଏସିଡ୍ ୧ ଡ୍ରାମ । ଫେରସଲଫ୍ ୧୫ ଗ୍ରେନ । ଜଳ ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଣି ନେବ ।

ଲିଥୋ ଗ୍ରଫର କାଳୀ

ତାର୍ପିନ ତେଲ ୩ ପାଉଣ୍ଡ । ଧଳା ମହମ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ରବର ୨ ଅଉନ୍‌ସ । କ୍ୟାଷ୍ଟାଇଲ ସବୁନ ୫ ଅଉନ୍‌ସ । ଘିଅରେ ତିଆର ଗନ୍ଧ ୪ ଅଉନ୍‌ସ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କରିନେବ । ତଦପର ତହିଁରେ ଲାଲ କାଳୀ ପାଇଁ ଚୀନା ସିନ୍ଦୁର । ସବୁଜ କାଳୀ ପାଇଁ ଗ୍ରୀନ ମିନାରେଲ ବା କ୍ରୋମଗ୍ରୀନ । ବ୍ଲୁ କାଳୀ ପାଇଁ ପ୍ରୁସିଅନ ବ୍ଲୁ ବା ମେଥିଲିନ୍ ବ୍ଲୁ ଯଥା ପରିମାଣରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡିତ କଲା ପର ଛାଣିନେଇ ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କରି ।

ମାର୍ବଲ୍ ପଥର ଉପରେ ଲେଖିବାର କାଳୀ

ଏମ୍‌ଫାଲଟମ ୮ ଅଉନ୍‌ସ । ତାର୍ପିନ ତେଲ ୧୬ ଆଉନ୍‌ସ । ଅଏଲ ଅଧ ଆଉନ୍‌ସ । ଏକତ୍ର କରି ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ କିଞ୍ଚିତ୍‌କ୍ଷଣ ଗରମ କଲା ପର ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ସେହି ତରଳ ଅବସ୍ଥାରେ ମାର୍ବଲ୍ ଉପରେ ଖୋଦିତ ଅକ୍ଷର ମାନଙ୍କରେ ବ୍ରସ ଦ୍ୱାରା ଲଗାଇବ । କାଳୀ ଘନ ହୋଇ ଗଲେ କିଛିତ ତାର୍ପିନ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ।

ମାର୍କିଙ୍ଗ ଇଙ୍କ୍

ଲୁନାର କଷ୍ଟିକ ୧ ଅଉନ୍‌ସ । ସଲଫେଟ୍ ଅଫ କପର ୩ ଡ୍ରାମ । ଲାଇକର ଏମୋନିଆ ୨୦ ଅଉନ୍‌ସ । ସୋଡ଼ା ବାଇ କାର୍ବ ୪ ଆଉନ୍‌ସ ଗୋଟି ୨ କାଚ ପାତ୍ରରେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦ୍ରବ୍ୟ ଅଲଗା ୨ କରି କିଛିତ ଜଳ ସହିତ ମିଶ୍ରିତ କରି ହଂସ ପୁଚ୍ଛ କଲମ ଦ୍ୱାରା ଏହି ଅର୍କରେ ଲୁଗା ଉପରେ ଲେଖିବ । ସାମାନ୍ୟ ଅଗ୍ନିତାପ ଦେବା ମାତ୍ରେ ସୁନ୍ଦର ୨ ଲେଖାମାନ ଦେଖିବ ।

୨ ନମ୍ବର ମାର୍କିଙ୍ଗ ଇଙ୍କ

ଅରଜେଣ୍ଟାଇନ୍ ନାଇଟ୍ରାସ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଟାର୍‌ଟାରିକ ଏସିଡ ୨ ଅଉନ୍ସ । ପୃଥକ ୨ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ରଖ । ତଦପର ଏମୋନିଆ ସଲ୍ୟୁସନରେ କଣ୍ଠ ଗୋନ୍ଦଅଠା ଭିଜାଇ ସେହି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡ଼ିତ କରିବ ।

୩ ନମ୍ବର ମର୍କିଙ୍ଗ ଇଙ୍କ

ହରିକସ ଚୂର୍ଣ୍ଣ, ଗେରୁମାଟି ଚୂର୍ଣ୍ଣ । ଓ ଭଲ୍ୟା ଚୂର୍ଣ୍ଣ ସମ ପରିମାଣ ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି, ତହିଁରେ କ୍ଷୀର ତାର୍ପିନ ଓ ଭଡାତେଲ ମିଶ୍ରିତ କରି ରଖି ନେବ । ଏହି କାଳୀରେ ଧୋବା ଘରକୁ ଯିବାର ଲୁଗା ଉପରେ ନାମ ଓ ଚିହ୍ନ ଦେଲେ ସେ ଦାଗ ଉଠିବ ନାହିଁ ।

୪ ନମ୍ବର ମାର୍କିଙ୍ଗ ଇଙ୍କ

ନାଇଟ୍ରେଟ୍ ଅଫ ସିଲଭର ୨ ଡ୍ରାମ । ଜଳ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଲିକର ଏମୋନିଆ ଅର୍ଦ୍ଧ ଅଉନ୍ସ । ଗମ ଏକେସିଆମଣ୍ଡ ଅର୍ଦ୍ଧ ଅଉନ୍ସ । ପ୍ରସ୍ତୁତ :— ନାଇଟ୍ରେଟ୍ ଅଫ ସିଲଭରକୁ ଜଳରେ ତରଳ କରି, ତହିଁରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କଲା ପରେ ଘୋର ନୀଳ ରଙ୍ଗର ବୋତଲରେ ରଖିବ । ଏହି କାଳୀ ଦ୍ୱାରା ଲେଖି ଅଗ୍ନି ତାପ ଦେଲେ ଅକ୍ଷରମାନ ସ୍ପଷ୍ଟ ଦେଖାଯାଏ ।

ଜାପାନି ଉପାୟରେ ଛାପାଖାନାର କାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ତସି (ଖସା) ତେଲକୁ ନୂଆର କରେଇରେ ଫୁଟାଇବ

(୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଫରନାଇଟ ତାପରେ ଏହି ତେଲ ଫୁଟି ଉଠେ)
ଯେତେବେଳେ ଦେଖିବ ଯେ ତେଲରୁ ଧୂଆଁ ବାହାରି ଦଗ୍ଧ ହେବାର
ଉପକ୍ରମ ହେଉଛି, ସେତେବେଳେ ତେଲ ପାକ ଠିକ ହେଲା
ବୁଝିବାକୁ ହେବ । ଏହି ସମୟରେ ଖଣ୍ଡେ କାଗଜ ଟୁକୁରା ବା ଶୁଖିଲା
ପତ୍ର ସେହି ତେଲରେ ପକାଇ ଦେଲେ ଯଦି ଅଙ୍ଗାର ହୋଇଯିବ
ତେବେ ପିଣ୍ଡ ତେଲ ଠିକ ଅଛି । ବୁଝିବାକୁ ହେବ । ଫୁଟନ୍ତ ତେଲରେ
ନିଆଁ ଧରାଇ ଦେବ । ୫ ମିନିଟ ଜଳିଲା ପରେ କଡେଇରେ ଗୋଟିଏ
ଢାଙ୍କୁଣି ଢାଙ୍କିଇ ଦେଇ ସେହି ଅଗ୍ନିକୁ ଲିଭାଇ ଦେବ । ଏହିସବୁ
ପ୍ରକ୍ରିୟା ଖୋଲା ଯାଗାରେ କରିବା ଉଚିତ । ତେଲକୁ ଏହିପରି ଜଳିବା
ଉଦେଶ୍ୟ ଏହି ଯେ ଏହି ପିଣ୍ଡ ତେଲ ଦ୍ୱାରା ଯେଉଁ କାଳୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ
ହେବ ତାହା ଶୀଘ୍ର ଶୁଷ୍କ ହୋଇଯାଏ । ତେଲ ପାକ ଶେଷରେ
କଡେଇକୁ ଚୂଲ୍ଲୀ ଉପରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଅଣି ପ୍ରତି ୧ ଗ୍ୟାଲନ ତେଲରେ
୪ ପାଉଣ୍ଡ କଳା ଝୁଣା ଗୁଣ୍ଡ । ୫ ପାଉଣ୍ଡ ହଳଦିଆ ଖଣ୍ଡ ୨ ସାବୁନ
ପକାଇ ପୁନର୍ବାର ଅଗ୍ନିରେ ବସାଇ ତରଳ କରିବ ଓ ଘନ ୨ ଅଲୋ-
ଡିତ କରୁଥିବ । ଘନ ଚଟଚଟ ପଦାର୍ଥରେ ପରିଣତ ହେଲେ, କଡେଇକୁ
ଓହ୍ଲାଇ ଅଣି ଶୀତଳ ଅବସ୍ଥାରେ ତହିରେ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ତାର୍ପିନ ତେଲ
ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଏହା ହେଲା ଛପା ଖାନାର କାଳୀର ପିଣ୍ଡ ବା ଜମିନ
କଳା ରଙ୍ଗର କାଳୀ କରିବା ପାଇଁ ଲଣ୍ଠନ କଳା ମଇଦା ପୋଡା ବେତ
ପେଡା ଭସ୍ମ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ନୀଳ ରଙ୍ଗର କାଳୀ ପାଇଁ ନୀଳ
ବଣ ବ୍ଲୁ, ମେଜେଣ୍ଟା ବା ପ୍ରୁସିଅନ ବ୍ଲୁ ଦେବ । ଲାଲ ରଙ୍ଗ ପାଇଁ
ରେଡ଼ ଲେଡ଼, ସିନ୍ଦୂର ମିନାରେଲ୍ ଅରେଞ୍ଜ ଦେବ । ସବୁଜ (ଗ୍ରୀନ)
ରଙ୍ଗ ପାଇଁ ମିନାରେଲ ଗ୍ରୀନ, କ୍ରୋମ ଗ୍ରୀନ ଦେବ । ଏହି ସବୁ ରଙ୍ଗ
ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି କପଡ଼ା ଛାଣ କରି, ପିଣ୍ଡ ତେଲରେ ଉତ୍ତମ
ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଗାଢ଼ା ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେଲେ ରଙ୍ଗର ପରି-
ମାଣ ବେଶୀ କରିବ । ଫିକା ରଙ୍ଗ କଲେ ପରିମାଣ ଅଳ୍ପ କରିବ ।

ଉପରୋକ୍ତ ରଙ୍ଗ ମାନଙ୍କର ଯେ କୌଣସି ଗୋଟାଏ ରଙ୍ଗ ମିଶ୍ରିତ କରି-ବାକୁ ହୁଏ ! ଏକାଧିକ ରଙ୍ଗ ମିଶାଇଲେ ଭାଲି ଭଲ ହୁଏନାହିଁ

ଛାପାଖାନାର ଦ୍ୱିତୀୟ ପ୍ରକରଣ

ଅଲ୍‌କାଜେସ୍ (ଗ୍ଲଲ) ମିଥିଲେଟେଡ଼ ସ୍ପିରିଟ୍ ତାପିନ ତେଲ ସମସ୍ତ ସମାନ ଭାଗ । କାର୍ଡ ସୋପ ୧୨ ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଟୋଟିଏ ଡାଙ୍କୁଣି ଥିବା ପାତ୍ରରେ ୧୫ ମିନିଟ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ରଖିବ । ପରେ ତହିଁରେ ମଇଦା ଗୋଳା ଭସ୍ମ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ।

ତୃତୀୟ ପ୍ରକରଣ

ଭର୍ନିସ୍ ତାପିନ ତେଲ୍ ୧ ଗ୍ୟାଲନ । ଏସ୍‌ଫଲ୍‌ଟମ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ବ୍ଲାକ ଲେଡ୍ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ । ଏକତ୍ର ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କର ।

ଚତୁର୍ଥ ପ୍ରକରଣ

ତାପିନ ତେଲ ୨ ପାଇଣ୍ଟ । ଲ୍ୟାମ୍ପ ବ୍ଲାକ ୮ ଅଉନ୍ସ । ନୀଳବର୍ଣ୍ଣ ରଙ୍ଗ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଅଉନ୍ସ । ପ୍ରୁସିଅନ ବ୍ଲୁ ୨ ଅଉନ୍ସ । କାର୍ଡସୋପ ୮ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କରି ନେବ ।

ଅଦୃଶ୍ୟ କାଳି

କ୍ଲୋରାଇଡ୍ ଅଫ୍ କୋବାଲ୍ଟ ସମ ପରିମାଣରେ ନେଇ ଜଳରେ ଗୋଳିବ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଲେଖି ଶୁଖିଗଲେ ଅକ୍ଷର ଆଦୌ ଦେଖାଯିବ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ଏହି ଅକ୍ଷର ଉପରେ ଅଗ୍ନି ତାପ ଦେଲେ ସ୍ପଷ୍ଟ

ରଙ୍ଗର ଅକ୍ଷର ଦେଖାଯାଏ । ହରିତକୀସବୁ ଗୁଣ୍ଡ କରି ଜଳରେ ଭିଜାଇ ତଦ୍ୱାରା ଅକ୍ଷର ଲେଖି ଶୁଷ୍କ କରି ନେବ । ଏଥିରେ ଅକ୍ଷର ଅଦୌ ଦିଶିବ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ହରଡା ଗୋଟା ଭିଜା ପାଣିରେ ବୁଡାଇ ଦେଲେ ଲେଖା ଗୁଡ଼ିକ କଳା ଅକ୍ଷରରେ ପରିଣତ ହୁଏ ।

ଯୋତା ବ୍ରସ କରିବାର କାଳୀ

ବୋନଗ୍ରଉଣ୍ଡକୋଲ୍ (ଅସ୍ଥିଦଗ୍ଧ ଅଙ୍ଗାର ଚୂର୍ଣ୍ଣ) ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ଝଷ ଗୁଡ଼କୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଘନ କରି ତହିଁରୁ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଓଲିଭ ଅଏଲ୍ ୮ ୟ ଅଉନ୍ସ । ସଲଫିଉରିକ ଏସିଡ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଗମ ଏକେସିଆର ମଣ୍ଡ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଡିଷ୍ଟିଲଡ ଓ୍ୱାଟର ୧୦ ଅଉନ୍ସ ପ୍ରଥମେ ଗୋଟିଏ ଗଭୀର ଓ ଚଉଡ଼ା ମୁହାଁ ବୋତଲରେ ସଲଫିଉରିକ ଏସିଡ ରଖି, ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କରି ୧୦ ଅଉନ୍ସ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରି ନାଇଟ୍ରେଜ କରି ରଖ । ତତ୍‌ପରେ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଏନାମେଲ ପାତ୍ରରେ ବୋନ ଗ୍ରଉଣ୍ଡ କୋଲ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ରଖି ତହିଁରେ ଝର ଗୁଡ଼ର ମଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ରଖ । ଯେପରି ଏହା ପିଣ୍ଡାକାରରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ତତ୍‌ପରେ ତହିଁରେ ଓଲିଭ ଅଏଲ ସଂଯୋଗ କର । ତତ୍‌ପରେ ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟରେ ସଲଫିଉରିକ ଏସିଡ ମିଶ୍ରିତ କରି ରଖ । ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ୧ ଅଉନ୍ସ ଜଳ ସହିତ ଗମ ଏକେସିଆର ମଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରି ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କର । ଏହା ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଜୋତାର କାଳୀ । ଏନ: ବି: ସଲଫିଉରିକ ଏସିଡ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଦାହ ପଦାର୍ଥ ହେଲେହେଁ ବୋନ ଗ୍ରଉଣ୍ଡକୋଲର ମିଶ୍ରଣରେ ତାର ଦାହ୍ୟ ଶକ୍ତି ଏକା ବେଳକେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ତେଣୁ ଜୋତାର ଚମଡ଼ା ନଷ୍ଟ ହେବାର କୌଣସି ଭୟ ନାହିଁ । ଏହି କାଳୀକୁ ସର୍ବଦା କୌଟା ମଧ୍ୟରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖ ।

ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାର ଜୋତାର କାଳୀ

ବୋନ ଗୁଡ଼ର ଚୋଲ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୪ ପାଉଣ୍ଡ । ଝଁଷ ଗୁଡ ପୂର୍ବୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ସ୍ୱଇଟ ଅଏଲ ୧୦ ଆଉନ୍ସ । ଗମ ଏକେସିଆର ମଣ୍ଡ ୮ ଆଉନ୍ସ । ଶରଙ୍କା ୮ ଆଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି କୌଟା ବନ୍ଦ କର ।

ଛିରକା ବା ସିରକା ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ୭ ଗୋଟି ମାଟିର ପାତ୍ର ପରିଷ୍କାର କରି ଖରାରେ ରଖ । ଖଜୁରୀ ଗଛର ବାସି ତାଡି ପ୍ରଥମ ଦିନ ପ୍ରଥମ ପାତ୍ରରେ ରଖି ଖରାରେ ଦିଅ । ଦୁଇ ଦିନ ପରେ ପ୍ରଥମ ପାତ୍ରର ତାଡ଼ୀକୁ ୨ୟ ପାତ୍ରରେ ଢାଳି ପ୍ରଥମ ପାତ୍ରର ପୁନର୍ବାର ବାସି ତାଡୀ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଓ ଖରାରେ ରଖ । ଦୁଇ ଦିନ ପରେ ୨ୟ ପାତ୍ରର ତାଡ଼ୀକୁ ୩ୟ ପାତ୍ରରେ, ଢାଳି, ୧ମ ପାତ୍ରର ତାଡୀକୁ ୨ୟ ପାତ୍ରରେ ରଖିଲା ପରେ ପ୍ରଥମ ପାତ୍ରରେ ପୁନର୍ବାର ବାସି ତାଡ଼ି ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଓ ଖରାରେ ସମସ୍ତ ପାତ୍ର ରଖ । ଏହିପରି ଦୁଇଦିନ ଅନ୍ତର ପର୍ଯ୍ୟାୟକ୍ରମେ ସମସ୍ତ ପାତ୍ର ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଗଲେ ଓ ଖରାରେ ରଖିଲେ, ଏହି ପାତ୍ର ସବୁ ୩ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରା ଓ ବାହାରରେ ରଖିବ । ତତ୍ପରେ ସମସ୍ତ ପାତ୍ରର ଦ୍ରବ୍ୟ ଖରାର ତାପ ଦ୍ୱାରା ତାର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଶୋଷିତ ହୋଇଗଲେ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଏକତ୍ର କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଛାଣି ନେବ ଓ ବୋତଲରେ ରଖିବ । ଏହାକୁ ଛିରକା ବା ସିରକା ବୋଲଯାଏ ।

ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଜୋତାର କାଳୀ

ଆଇଭରୀ ବ୍ଲାକ ୧୬ ପାଉଣ୍ଡ । ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଝଁଷଗୁଡ

୪ ପାଉଣ୍ଡ । ସୁଇଟ ଅଏଲ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସଲଫିଉରିକ ଏସିଡ ୩ ପାଇଣ୍ଟ । ଡିଷ୍ଟିଲଡ ଓ୍ୱାଟର ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ ଲିମଲ ଅଏଲ ୧ ଡ୍ରାମ ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ ବନ୍ଦ କର ।

ଜୋତାର ତରଳ କାଳୀ

ସଲଫେଟ ଅଫ କପର ୪ ଅଉନ୍ସ । ଉପରୋକ୍ତ ଟ୍ୟାନ୍ଗୁଡ଼ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଲ୍ୟାମ୍ପ ବ୍ଲାକ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଷ୍ଟ୍ରବ୍ରବାଦେଡ ପାଇଣ୍ଟ । ବୋନ-ଗ୍ଲୁର ଜୋଲ ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ । ସୁଇଟ ଅଏଲ ଅଧ ପାଇଣ୍ଟ । ବ୍ଲୁ ମେଜେଣ୍ଟା ୨ ଆଉନ୍ସ । ଭିନେଗାର ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ବିଶୁଦ୍ଧ ଜଇତା-ତେଲ ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡ଼ିତ କଲା ପରେ ଛାଣି ନେଇ ବୋତଲରେ ରଖ । ଏହାକୁ ସ୍ପଞ୍ଜ ଦ୍ୱାରା ଜୋତାରେ ଲଗାଇ ବ୍ରସ କଲେ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଦେଖାଯାଏ ।

ଜୋତାର କଳା ବାର୍ଣ୍ଣିସ

ମେଥ ଲେଟେଡ ସ୍ପିରିଟ ୨ ପାଇଣ୍ଟ । ପାଉଁଶିଆ ରଙ୍ଗର ଲାଖ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଜୁଆ କାଳୀ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଡ଼ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଠିପି ଯୁକ୍ତ ବୋତଲରେ ରଖି, କିଛି ଦିନ ଗରମରେ ରଖିଲେ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ ହୋଇଯିବ । ଏହାକୁ ଜୋତାରେ ଲଗାଇଲେ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଦିଶେ ।

ବ୍ରଙ୍କ ବା ବାଇନ ଜେଦର ପଲିସ

କଲ ୪ ଆଉନ୍ସ । ଧଳା ମହମ ୪ ଅଉନ୍ସ କାର୍ଡସୋପ ୨ ଅଉନ୍ସ

ତାର୍ପିନ ତେଲ ୬ ଅଉନ୍ସ । ଗେରୁ ମାଟି ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଡ୍ରାମ । ପ୍ରଥମେ ଭଲ ସହିତ ସାବୁନ ଓ ମହମ ଏକତ୍ର ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଦ୍ରବ କରିବ ଏହାପରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟ ସହିତ ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କଲାପରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ମୁଖ ଶିଶିରେ ରଖିବ ।

ଟ୍ରାଉନ କ୍ରିମ

ପିତ ମହମ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ବୋମ୍ବେଇ ଚୂଣ ୧ ଅଉନ୍ସ । ତାର୍ପିନ ତେଲ ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ସାଧାରଣ ସାବୁନ ୬ ଅଉନ୍ସ । ପାମ ଅଏଲ ୬ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର କରି ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କର । ତହିଁରେ ରଙ୍ଗ କରିବାପାଇଁ ଏନାଟୋ କଥିତ ମିଶିତ କଲାପରେ ଲୁହାଟୋଇ ଖିଣି-ବନ୍ଦକର ।

ଘୋଡାକୁ ଅନେକଦିନ ରଖିବାର ପ୍ରଣାଳୀ

ତାର୍ପିନ ତେଲ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ବୋମ୍ବାଇ ଚୂଣା ୪ ଅନ୍ସ । ଇଣ୍ଡିଆ ରବର ଅଧ ଅନ୍ସ । ଖସାତେଲ ୨ ଅନ୍ସ । ଏକତ୍ର ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଦ୍ରବକର । ଘୋଡାର ଚୂଳବାଳ ଫିଙ୍ଗିଦେଇ ୨ । ୩ ସପ୍ତାହ ଅନ୍ତର ଏହାର ଏକ କୋଟ୍ କରି ଲଗାଇଦେଲେ ଘୋଡାଚମଡ଼ା ନଷ୍ଟ ହେବନାହିଁ ।

ଘୋଡାକୁ ଓ୍ୱାଟ ପ୍ରୁଫ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ

ଗାଢ ସିଦ୍ଧ ଖସାତେଲ (ଯାହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ପୂର୍ବେ ଲେଖାହୋଇ-ଅଛି) ୮ ଅଉନ୍ସ । ମେଣ୍ଢାର ଚର୍ବି ୪ ଅଉନ୍ସ । ରବର ଟୁକୁରା (ଖଣ୍ଡ ୨ କରି) ୨ ଅଉନ୍ସ । ତାର୍ପିଣି ତେଲ ୧୦ ଅଉନ୍ସ । ବୋମ୍ବାଇ ଚୂଣାଗୁଣ୍ଡ ୪ ଅଉନ୍ସ । ପ୍ରଥମେ ସେହି ଖସାତେଲ ଓ ଚର୍ବିକୁ ଏକତ୍ର ଅଗ୍ନିତାପରେ ତରଳ କର । ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଚୁହ୍ଲୀରେ

ଜାଟିନିଡେଲ୍ ଓ ଖଣ୍ଡ ୨ ରବରକୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ତରଳ କରି ସେଥିରେ ଉକ୍ତ ଚର୍ବି ଓ ଗେର ତରଳ ପଦାର୍ଥକୁ ମିଶ୍ରିତ କର । ତାପର ଥଣ୍ଡା ପକାଇ କିଛିକ୍ଷଣ ପାକ କଲାପରେ ଓହ୍ଲାଇଅଣ । ଶୀତଳ ହେଲେ ବଡ ମୁହଁ ଥିବା ଶିଶିରେ ବନ୍ଦ କର । ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ବସ ତୁଳି ଦ୍ୱାରା ଜୋତାରେ ଲଗାଇଲେ ପାଣିକାଦୁଅରେ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ନାହିଁ ।

ମଥାଘସା (ଜାପାନ ଫରମୁଲା)

ସଲଫେଟ୍ ଅଫ୍ ପଟାସ ୧୨ ଗ୍ରାମ । ଡିଷ୍ଟିଲ୍ଡ୍ ୱାଟର ୧ ଗ୍ୟାଲନ । ବୋରାକ୍ସ ପାଉଡର ୪ ଅଉନ୍ସ । ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଫ କ୍ୟାମ୍ଫର ୨ ଆଉନ୍ସ । ଏସେନ୍ସ ଅଫ୍ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨ ଡ୍ରାମ । ପ୍ରଥମେ ବୋରାକ୍ସ କୁ ଜଳରେ ଗୋଳି ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଏହି ପ୍ରସ୍ତୁତ ଜଳ ଦ୍ୱାରା ମୁଣ୍ଡ ଧୋଇଲେ ତା ବାଳକୁ କିଛିକ୍ଷଣ ଛାଡ଼ିଦେଇ ରଖି ଶୀତଳ ଜଳ ଦ୍ୱାରା ଧୋଇ ପକାଇଲେ ମୁଣ୍ଡର ସମସ୍ତ ମଇଳା, ରୂପି, ଓ ଉକୁଣୀ ପ୍ରଭୃତି ବାହାରି ଯାଇ ମୁଣ୍ଡ ଓ କେଶ ପରିଷ୍କାର ହୁଏ ।

ମୁଣ୍ଡର ରୂପି ନିବାରକ ଔଷଧ

ପରିଷ୍କୃତ ଜଳ ୧ ଗ୍ୟାଲନ । ସ୍ପିରିଟ ଏମନ ଏସେଟେଟିକ୍ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କର । ସ୍ନାନ କଲାବେଳେ ଏଥିରୁ କିଛିତ ନେଇ ଶୀତଳ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ମୁଣ୍ଡରେ ଲଗାଇ କିଛିକ୍ଷଣ ପରେ ମୁଣ୍ଡ ଧୋଇଲେ ରୂପି ସବୁ ଖସିପଡେ ।

ଜାପାନି ହେୟାର ଲିକର

ମୁଣ୍ଡରୁ ବାଳ ଉଠି ଯାଉଥିଲେ ଓ ମୁଣ୍ଡରେ ରୂପି ହେଲେ ଏହା ଦୂର

କଷ୍ଟିକାର୍ ଗୋଟିଏ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟ । ପ୍ରସ୍ତୁତ:—ଏମନ କାର୍ବ ୨ ଅଉନ୍ସ । ପୋଟାଶ କାର୍ବ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଡିଷ୍ଟିଲ ୱାଟର ୪ ପାଇଣ୍ଟ । ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରିସ ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ । ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଫ ରୋଜମେରି ୨ ଡ୍ରାମ । ରେକଟି ଫାଇଡ଼ ସ୍ପିରିଟ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲରେ ରଖ । ଏଥିରୁ କଣ୍ଠିତ ନେଇ ମୁଣ୍ଡ ଧୋଇଲେ ମୁଣ୍ଡର ବାଳ ଉଠିଯିବା ନିବାରିତ ହୁଏ ।

ଟାଙ୍ଗରା ମୁଣ୍ଡ

ଗ୍ଲେସରିନ ୧ ଅଉନ୍ସ । ପିଓର୍ କ୍ୟାଷ୍ଟର ଅୟେଲ ୧୨ ଅଉନ୍ସ ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରିସ ଅର୍ଦ୍ଧ ଡ୍ରାମ । ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟ୍ ଜବରେଣ୍ଡି ଅର୍ଦ୍ଧ ଡ୍ରାମ ସ୍ପିରିଟ ଏମନ ଏରୋମେଟିକ ୨ ଡ୍ରାମ । ଅୟେଲ ରୋଜମେରି ୨ ଡ୍ରାମ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କର; ଏହାକୁ ଟାଙ୍ଗରା ସ୍ଥାନରେ ମାଲିସ କଲେ ବାଳ ହୁଏ । ସ୍ନାନ ପୂର୍ବରୁ କିଛି ଦିନ ବ୍ୟବହାର କଲେ ଟାଙ୍ଗରା ମୁଣ୍ଡରେ ବାଳ ହୁଏ ।

ଜାପାନି କେଶ ପରିପୋଷକ

ରେପିନ ଅୟେଲ ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ଗ୍ଲେସରିନ ୨ ଆଉନ୍ସ । ଟିଙ୍କଚର କ୍ୟାନ୍ଥାରିସ ୧ ଡ୍ରାମ । ଅୟେଲ ବରଗାମଟ ୧ ଡ୍ରାମ । ଅୟେଲ ରୋଜ-ମେରି ୧ ଡ୍ରାମ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ ବନ୍ଦ କର । ଏଥିରୁ କିଛିତ ନେଇ ତେଲରେ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ମୁଣ୍ଡରେ ମର୍ଦ୍ଦନ କଲେ କେଶର ବର୍ଦ୍ଧନ ଓ ମସ୍ତିଷ୍କ ଶିତଳ କରେ । ଏହା ଶିଶିକରୁ ୨ଡ୍ରାମ କରି ପ୍ରତ୍ୟେକ ସୁଗନ୍ଧ ତେଲରେ ମିଶ୍ରିତ କରାଯାଏ ।

ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ମଦ୍ଧୁ ତେଲ

ବିଶୁଦ୍ଧ ନଡ଼ିଆ ତେଲ ୨ ପାଇଣ୍ଟ । କର୍ପୁର ୧ ଅଉନ୍ସ । ରେକଟି

ସିଲ୍ଡ ସ୍ପିରିଟ ୪ ଡ୍ରାମ । ଅଏଲ ଲ୍ଲୋଭସ ୨୦ ଫୋଟା । କର୍ପୁରକୁ ସ୍ପିରିଟରେ ତରଳ କରିନେଇ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କର । ଉକ୍ତ ଔଷଧ ଗୁଣ ଅପେକ୍ଷା ଏହା ସହଜ ସାଧ୍ୟ ।

କ୍ଷୌର କାର୍ଯ୍ୟର ଜଳ

ସପ୍‌ଟ୍ ସୋପ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଡିଷ୍ଟିଲଡ ଓ୍ୱାଟର ୪ ପାଇଣ୍ଟ । ସଲଟ୍ ଅଫ ଟାର୍ଟାର ୪ ଡ୍ରାମ । ସ୍ପିରିଟ ଅଫ ଲେଭେଣ୍ଡର ୩୦ ଫୋଟା । ଏକତ୍ର ମିଶାଇ କରି ବୋତଲ ବନ୍ଦ କର । ଏହା ଭଣ୍ଡାରୀ ମାନଙ୍କର ଓ ଯେଉଁମାନେ ହାତରେ କ୍ଷୌର ହୁଅନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କର ଅତ୍ୟ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟ । ଏହା ଦ୍ୱାରା କ୍ଷୌର ହେଲେ କୌଣସି ସଂକ୍ରାମକ ରୋଗ କ୍ଷୁରର ସାହାଯ୍ୟରେ ଶରୀରରେ ପ୍ରବେଶ କରି ପାରନ୍ତିନାହିଁ ।

ସେଭିଙ୍ଗ କ୍ରିମ୍

ଡିଷ୍ଟିଲଡ୍ ଓ୍ୱାଟର ୪ ଅଉନ୍ସ । ସ୍ପଟ୍ ସୋପ ୪ ଅଉନ୍ସ । ସଲଟ୍ ଅଫ୍ ଟାର୍ଟାର ୨ ଡ୍ରାମ । ଏସେନ୍ସ ଅଫ ଲିମନ ୩୦ ଫୋଟା । ଅଏଲ ଅଫ ଜେରେନିୟମ ୧୦ ଫୋଟା । ଅଏଲ ଅଫ୍ ନେରୋଲି ୫ ଫୋଟା । ପ୍ରଥମେ ଡିଷ୍ଟିଲଡ୍ ଓ୍ୱାଟରରେ ସାବୁନକୁ ତରଳ କରି ନେଇ ପରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ ବନ୍ଦ କର ।

ମୁଣ୍ଡରବାଳ କୁଞ୍ଚ କରିବାର ପେଷ୍ଟ

କାଷ୍ଟାଇଲ୍ ସୋପ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ରେକ୍ଟିଫାଇଡ୍ ସ୍ପିରିଟ୍ ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ଲିକର ପୋଟାସ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଅଏଲ ବର୍ଗାମେଣ୍ଟ ୨୦ ଫୋଟା । ଗମ୍‌ଟ୍ରାଗାକାନ୍ଥ ୪ ଡ୍ରାମ । ଡିଷ୍ଟିଲ୍ଡ୍ ଓ୍ୱାଟର ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ଅଏଲ

ଲେଁଭେଣ୍ଡର ୧୦ ଟୋପା । ସାବୁନକୁ ଜଳରେ ତରଳ୍ କରି ରଖ । ତତ୍‌ପର ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ ମାନ ସ୍ପିରିଟରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ରଖ । ତଦପର ପୋଟାଶ ଓ ଗମକୁ ସାବୁନ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ସ୍ପିରିଟରେ ମିଶାଇ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଆଲୋଡ଼ିତ କର, ଓ ବୋତଲ ବନ୍ଦକର । ପ୍ରଥମେ କେଶକୁ ସାବୁନ ଦ୍ୱାରା ଧୌତ କରି ନେଲା ପର ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟରୁ କିଛି ନେଇ କେଶରେ ଲଗାଇଲା ପର ପାଣିଅ ଦ୍ୱାରା ଇଚ୍ଛାମତେ କେଶ ଭାଙ୍ଗି ନେବ । ଫେଣ କରିବା ପାଇଁ ଅଙ୍ଗୁଳି ବ୍ୟବହାର କରିବ । କିଛି ଦିନ ଏହି ପରି କଲେ କେଶ ଫେଣ ପରି ହୋଇଯିବ ।

ପାଚିଲା ବାଳ କଳା କରିବାର କଳପ

ନଂ୧ ମ୍ବର :—ନାଇଟ୍ରେଟ୍ ଅଫ ସିଲଭର ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ । ପରିସ୍କୃତ ଜଳ ୩ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲରେ ରଖ । ନଂ୨ ମ୍ବର—ସଲଫିଉରେଟେଡ୍ ଅଫ ପୋଟାଶ ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ । ପରିସ୍କୃତ ଜଳ ୩ ଆଉନ୍ସରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖ । ନଂ ୩ ମ୍ବର:—ଅରଗେଣ୍ଟାଇନ ନାଇଟ୍ରାସ୍ ୮ ଡ୍ରମ । କ୍ରିମ ଅଫ ଟାଟାର ୮ ଡ୍ରାମ । ଲାଇକର ଏମୋନିଆ ୪ ଡ୍ରାମ । ଭେସେଲିନ ୨ ଆଉନ୍ସ । ଅଟୋଲ ଅଫ ହିନା ୧୦ ଫୋଟା । ଏକତ୍ର ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖ । ପ୍ରଥମେ କେଶକୁ ସାବୁନ ଦ୍ୱାରା ବା ହେୟାର ଓ୍ୟାଶ ଦ୍ୱାରା ସଫା କରି ନେଲା ପର ନଂ ମ୍ବର ଦ୍ରବ୍ୟ ଲଗାଇ କିଛିକ୍ଷଣ ପରେ ତାହା ଶୁଷ୍କ ହୋଇଗଲେ ନଂ୨ ମ୍ବର ଦ୍ରବ୍ୟ ଲଗାଇବ । ନଂ ମ୍ବର ଦ୍ରବ୍ୟ ଶୁଷ୍କ ହୋଇଗଲେ ନଂ୩ ମ୍ବର ଦ୍ରବ୍ୟ ଲଗାଇବ । ଏ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ବ୍ରସଦ୍ୱାରା ଲଗାଇବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ପରି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଲଗାଇଲେ ପାଚିଲା ବାଳ କଳା ହୋଇଯାଏ । ଏ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ବିଷାକ୍ତ ପଦାର୍ଥ ମଧ୍ୟରେ ଗଣ୍ୟ । ତେଣୁ ସାବଧାନରେ ରଖିବ ଓ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଆଖିରେ, ମୁହଁରେ ବା ଚର୍ମରେ ଯେପରି ନ ଲାଗେ । ସମସ୍ତ କଳପ ଅପେକ୍ଷା ଏହା ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ କଳପ ।

କେଶର ଅକାଳ ପକ୍ୱତା ନିବାରଣ

ପ୍ରିସିପିଟେଟେଡ୍ ସଲଫର୍ ୨ ଡ୍ରାମ । ସଲଫିଉରେଟେଡ୍ ପୋଟାଶ ୨ ଡ୍ରାମ । ଅରଟେଣ୍ଟାଇନ ଜାଇଟ୍ରସ ୨ ଡ୍ରାମ । ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଫ୍ ରୋଜମେରି ୨୦ ଫୋଟା । ଗୋଲାପି ଜଳ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ରଖ । ସାବୁନ ଦ୍ୱାରା ମୁଣ୍ଡକୁ ଧୌତ କରି ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ୨ ଥର ଲଗାଇଲେ କେଶର ଅକାଳ ପକ୍ୱତା ନିବାରିତ ହୁଏ ।

ଲୋମ ନାଶକ ଦ୍ରବ୍ୟ

କ୍ଷୌର କାର୍ଯ୍ୟ ଦ୍ୱାରା କେଶ କର୍ତ୍ତନ କରିବା ଛଡା, ଔଷଧ ପ୍ରୟୋଗ ଦ୍ୱାରା କ୍ଷୌର କାର୍ଯ୍ୟ ଢ଼ରି, କାର୍ଯ୍ୟ ହୋଇପାରେ । ବ୍ୟାଧି ଯୁକ୍ତ ସ୍ଥାନ, ଅଥବା ଶରୀରର, ଗୁପ୍ତ ସ୍ଥାନ ଯେଉଁଠାରେ କ୍ଷୌର କାର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପାରିବ ନାହିଁ, ସେହି ସ୍ଥାନକୁ ଏହା ଦ୍ୱାରା ସହଜରେ କେଶ ଶୂନ୍ୟ କରାଯାଏ । ଏହା ନିରାପଦ ଲୋମନାଶକ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ :—ସଲଫାଇଡ୍ ଅଫ ସୋଡ଼ିୟମ ୧ ଅଉନ୍ସ । ସୋପଗୁଣ୍ଡ ଚଲଚୁନ ୩ ଅଉନ୍ସ; ଆରୋରୁଟ୍ ୪ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ୍ ଅଫ ୨ ଅଉନ୍ସ, ଶୋଧିତ ହରିତାଳ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲରେ ରଖ । ଆବଶ୍ୟକମତେ କିଛି ନେଇ, ଜଳରେ ଘନ ଭାବରେ ଗୋଳିବ । ତଦପରେ କେଶରେ ଲଗାଇ ୩।୨ ମିନିଟ ପରେ ଗରମ ଜଳରେ ସଫା କରି ଝାଡ଼ି ଦେବ ଓ ଧୌତ କରି ନେଲା ପରେ ସେହି ସ୍ଥାନରେ କାର୍ବଲିକ୍ ଅଏଲ୍ ଅଏଣ୍ଟମେଣ୍ଟ ଲଗାଇ ଦେବ ।

ନାନାପ୍ରକାର ସିରପ୍ ଓ ସର୍ବତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ଚିନିର ରସ ସହିତ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଫଳର ତାଜା ଦ୍ରାବକକୁ, ବୈଜ୍ଞାନିକ

ପ୍ରଣାଳୀ ଦ୍ୱାରା ଯେଉଁ ପିଣ୍ଡକର ପଦାର୍ଥ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ, ତାହାକୁ ଇଂରାଜୀ ଭାଷାରେ ସିରପ୍ ଓ ଦେଶୀ ଭାଷାରେ ସର୍ବତ ବୋଲାଯାଏ । ଗ୍ରୀଷ୍ମ କାଳର ଦୁଃସହ ଯାତନା ଦ୍ୱାରା ଓଷ୍ଠାଗତ ପ୍ରାଣ ହେବା ସମୟରେ କିଛିତ ବରଫ ବା ଶୀତଳ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ପାନ କଲେ ନିଦାଘର ଅବସାଦରୁ ନୀରସ ହୋଇଥିବା ଜିହ୍ୱା ସରସ ହୁଏ, ଓ ତୃଷା ନିବାରଣ ହୁଏ । ସହର ମାନଙ୍କରେ ଏହାର ପ୍ରଚଳନ ବହୁତ ଦେଖାଯାଏ । ମାତ୍ର ସୁଦୂର ପୁର ପଲ୍ଲୀ ଗ୍ରାମ ମାନଙ୍କରେ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ଖୁବ୍ କମ ଦେଖାଯାଏ । ମାତ୍ର ଆମ୍ଭର ପଲ୍ଲୀବାସୀ ଭାଇ ଭଉଣୀମାନେ ଅବକାଶରେ ଘରେ ବସି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଓ ତଦ୍ୱାରା ପ୍ରଚୁର ଅର୍ଥ ଉପାର୍ଜନ କରିବା ଭଳି ସହଜ ଓ ସ୍ୱଳ୍ପ ଅର୍ଥରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା । ଡାକ୍ତର ଖାନା ମାନଙ୍କରେ ଔଷଧାର୍ଥେ ସିମ୍ପଲ୍ ସିରପ ସର୍ବଦା ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ତାହା କିପରି ଭାବରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହୁଏ, ନିମ୍ନରେ ଅତି ସରଳ ଭାବରେ ଦିଆଗଲା । ଯଦି ଏହି ବ୍ୟବସାୟ ଦ୍ୱାରା ଆମ୍ଭର ଦେଶର ପୁଅମାନେ କିଛିତ ଉପକୃତ ହୁଅନ୍ତି ତେବେ ପରିଶ୍ରମ ସଫଳ ହେବ ।

ସିରପ ପ୍ରସ୍ତୁତର ଦ୍ରବ୍ୟାଦି ଓ ଉପକରଣ ମାନଙ୍କର ବିଶୁଦ୍ଧତା ଓ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ପ୍ରତି ବିଶେଷ ଲକ୍ଷ ରଖିବା ଉଚିତ । ମଇଳା ଚିନି, ମଇଳା ଜଳ ଓ ମଇଳା ପାତ୍ରାଦି କଦାପି ବ୍ୟବହାର କରିବା ନାହିଁ ସିରପ ଅନେକ ଦିନ ବୋତଲରେ ରହିଲେ ବିଶେଷ ଅବସ୍ଥା ପ୍ରାପ୍ତ ହୋଇ ଉପ୍ସେଚନ ଉଠିବା ଦ୍ୱାରା ବୋତଲ ମଧ୍ୟସ୍ଥ ବାୟୁ ଗୃହରେ ବୋତଲର ଠିପି ଉଡ଼ାଇ ଦେଇ ପାରେ ବା ବୋତଲ ଫାଟିଯାଇ ପାରେ । ଏହାର ପ୍ରତିକାର ପାଇଁ ପ୍ରତି ୧ ଗ୍ୟାଲନ ସିରପରେ ୮ ଅଉନ୍ସ ୬୦ ପରସେଣ୍ଟ ଏଲ୍‌କୋହଲ୍ ମିଶ୍ରିତ କରି ନେବାକୁ ହୁଏ । ସିରପ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଲାପରେ ନଗ ଉପ୍ସୁମ ଥାଉ ୨ ବୋତଲରେ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ, ଯେପରିକି ବୋତଲରେ ବାୟୁ ପ୍ରବେଶ କରି ନ ପାରେ । ସିରପର

ବୋତଲ ମାନ ଥଣ୍ଡା ଯାଗାରେ ରଖିବା ଉଚିତ । ସିରପ ବହୁଦିନ ରହିଲେ ଖଟା ବାଜିଯାଏ, ଓ ଅମ୍ଳ ସ୍ୱାଦ ହୁଏ । ଏହି ଦୋଷ ନିବାରଣାର୍ଥେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧ ଗ୍ୟାଲନ ସିରପରେ ୨ ଡ୍ରାମ କରି ଲାଇମ୍ ସଲଫେଟ୍ ବା ଏସିଟିକ୍ ଏସିଡ୍ ଅଥବା ସଲଫେଟ୍ ଅଫ ପଟାସ ମିଶ୍ରିତ କଲେ ସିରପର ଜମାଟ ବନ୍ଧନ, ଅମ୍ଳସ୍ୱାଦ, ଓ ଉଦ୍‌ବେଗ ହେବା ନିବାରିତ ହୁଏ । ଯଦି ସିରପରେ ଲେମନେଡ୍ ପରି ଫେଣ ଉଠାଇବାକୁ ହୁଏ; ତେବେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗ୍ୟାଲନରେ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଫେଣ ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟ ଏକ ପ୍ରକାର ମଣ୍ଡ ବା ବଜାରରେ ବିକି ହେଉଥିବା ଏକ ପ୍ରକାର ଦ୍ରବ୍ୟ ଫୋମ୍ ହେଡ଼ଙ୍କ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ସିରପ୍ ଅନେକ ଦିନ ରଖିବା ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ଏକ ପ୍ରକାର ଦ୍ରବ୍ୟ ସିରପପ୍ରିଜର୍ଭିଟିଭ ବିକ୍ରି ହୁଏ ଦେଇ ପାର । ସିରପ ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ (ଫଳ ଫୁଲ ଜାତ ରଙ୍ଗ ଯାହାର ପ୍ରସ୍ତୁତପ୍ରଣାଳୀ ପରେ ବ୍ରକ୍ତବ୍ୟ)- ଦିଆଯାଏ । ଟିଙ୍କଚରର କାରମାଇନ ଓ ଟିଙ୍କଚର କାଫରନ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଅଜି କାଲି ବିଜ୍ଞାନ ବଳରେ ପଥର କୋଇଲା ପ୍ରଭୃତିରୁ ଏସେନସ୍‌ର ପ୍ରଚଳନ ଦେଶର ସବୁଠି ବ୍ୟାପି ଗଲାଣି । ନକଲି ଉପାୟରେ ଏସେନସ୍ ଅଫ ଅରେଞ୍ଜ, ଲେମନ, ରୋଜ, ବେନାନା, ପ୍ରଭୃତି ବ୍ୟବହାର ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ବିଶୁଦ୍ଧ ଫଳ ଓ ଫୁଲରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସିରପ ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ ଓ ନିରାପଦ, ଏବଂ ଶରୀର ପ୍ରତି ହିତକାରକ । କେବଳ ପରିଶ୍ରମ ଓ ଅର୍ଥ ଖର୍ଚ୍ଚକୁ ଡ଼ରି ଏହି ନକଲି ଦ୍ରବ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ସିରପ ଅସଲ ଓ ନକଲ ଦୁଇ ପ୍ରକାର । ଅସଲ ସିରପ ତାଜା ଫଳ ଫୁଲରୁ ଓ ଚିନିରୁ ହୁଏ । ନକଲି ସିରପ, କୋଇଲା ପ୍ରଭୃତିରୁ ଯେଉଁ ଏସେନ୍ସ ହୁଏ ତଦ୍ୱାରା, ସେକେରିନ ବୋଲି ୧ ପ୍ରକାର ମିଠା ଦ୍ରବ୍ୟ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।

ନିମ୍ବୁ ଥଣ୍ଡା ସିରପ

ଧଳା ଚିନି ୪ ପାଉଣ୍ଡ । ପରିସ୍ରୁତ ଜଳ ୨ ପାଇଣ୍ଟ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ

କରି ଗୋଲ ନେବ । ତାପରେ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଫୁଟାଇବ । ମିଶ୍ରୀ ବା ଚିନିଭର କରାଇ ପାକ କରିବ । ଫୁଟନ୍ତ ଅବସ୍ଥାରେ ଚିନିର ଖାଦ , ମଇଳା ଉଠାବା ପାଇଁ ଦୁଗ୍ଧ ବା ଡିମ୍ବର ଶ୍ୱେତାଂଶ ବା ଗମ ମଇଦାକୁ ମନ୍ତ୍ର ନିକ୍ଷେପ କରି ଫୁଟାଇଲେ ଚିନିର ସମସ୍ତ ଖାଦ ଉପରେ ଭାସିବ । ସେହି ମଇଳାକୁ ଝାଞ୍ଜିରଦ୍ୱାର ଧୀରେ ୨ କାଢି ନେବ । ତାପରେ ଫ୍ଲାନେଲ ଅଣି ସେ ଜଳ ଦେଲେ ଫିଲ୍ଟର କାଗଜ ଓ ସଫା କନା ଦ୍ୱାରା ଛାଣି ନେଇ ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କରିବ । ଯଦି ସିରପ ଘନ ହୋଇଥାଏ ତେବେ ତହିଁରେ ସିରପର ଓଜନରେ ଅଧିକା ଗୁଣ ଶୀତଳ ଶୁଦ୍ଧ ପରିଷ୍କୃତ ଜଳରେ ଉପରୋକ୍ତ ସୋଡ଼ା ରସାୟନ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ନେବ । ଏହାର ନାମ ସିମ୍ପଲ ସିରପ ।

ଅସଲି ଗୋଲାପ ସିରପ

ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସୁରଭି ଗୋଲାପ ଫୁଲର ପାଖୁଡ଼ା ୪ ଆଉନ୍ସକୁ ୨ ପାଇଣ୍ଟ ପରିଷ୍କୃତ ଜଳସହ ଢାଙ୍କୁଣି ଯୁକ୍ତ ପାତ୍ରରେ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପ ଦ୍ୱାରା କିଛି- କ୍ଷଣ ସିଦ୍ଧକରି ଛାଣି ନେବ । ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ୨ ପାଇଣ୍ଟ ସିମ୍ପଲ ସିରପ ସହ ଏହି ଦ୍ରବ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଉପରୋକ୍ତ ଗୋଲାପର ଜଳରେ ୧ ଡ୍ରାମ ଡାଇଲ୍ୟୁଟେଡ୍ ସଲଫିଉରିକ୍ ଏସିଡ୍ ମିଶାଇଲେ ରସାୟନିକ ସନ୍ଧିଳନରେ ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ । ଅଥବା କେତେ ଛୋଟା ଟିଙ୍କଚର କାରମାଇନ ଦେଲେ ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗର ସିରପ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ।

ଅସଲି ବଡ଼ ଜାମୁ କୋଳିର ସିରପ

ପୁଟକ୍ ବଡ଼ ଜାମୁକୁ ଗୋଟାଏ କାଚ ପାତ୍ରରେ ରଖି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ତାକଠି ମଞ୍ଜି ଗୁଡ଼କ କାଢି ଦେଇ ଦେବ ଓ ମୋଟା କପଡ଼ା ଦ୍ୱାରା ରସ

କାଟି ଗୋଟାଏ କାଚ ବା ସିଲ୍‌ଭର ପାତ୍ରରେ ରଖ । ଏହି ରସର ୨ ଗୁଣ ସିମ୍ପଲ ସିରପ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଅଧିକ ଦିନ ରଖିବା ପାଇଁ ପ୍ରତି ୧ ଗ୍ୟାଲନରେ ୧ ପାଇଣ୍ଟ ୯୦ ପରସେଣ୍ଟ ଏଲ୍‌କୋହଲ୍ ଓ ଦୁଇ ଡ୍ରାମ ଲେମନ ସଲ୍‌ଟ୍ ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ୍ ବନ୍ଧ କରିବ ।

ଅସଲ୍ ଅଙ୍ଗୁର ସିରପ

୧ ପାଉଣ୍ଡ ଅଙ୍ଗୁର ଫଳକୁ ଗୋଟିଏ ଏନାମେଲ ପାତ୍ରର କୁଣ୍ଠିତ ଗରମ ଜଳ ସହ ଫୁଟାଇବ । ଭଲ ଭାବରେ ସୋଲ ହୋଇଗଲେ ଗୋଟାଏ ଅବୃତ୍ତପାତ୍ରରେ ରଖି ୩।୪ ଦିନ ଗାରୁ ଦେବ । ଯେତେବେଳେ ତହିଁରେ ଫେଣ ଦେଖାଯିବ, ତାକୁ ଛାଣି ନେଇ ତହିଁର ସମଭାଗ ସିମ୍ପଲ ସିରପ୍ ସହ କୁଣ୍ଠିତ ଲେମନ ସଲ୍‌ଟ୍ ମିଶ୍ରିତ କରି ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଛାଣି ଓ ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କରିବ ।

ଅସଲ୍ କମଳା ଲେମ୍ବୁ ସିରପ

କମଳା ଲେମ୍ବୁର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ଗୋଟାଏ ପାତ୍ରରେ ଚକଟି ଛାଣି ନେବ । ସେହି ରସକୁ ଏକ ଦିନ ଅବୃତ ପାତ୍ରରେ ଗାରରେ ଦେଲାପରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ରସକୁ ଛାଣି ନେଇ ତହିଁର ୪ ଗୁଣ ସିମ୍ପଲ୍ ସିରପ୍, ଓ ୪ ଅଉନ୍‌ସ ଉକ୍ତ ପ୍ରକାର ଏଲକୋହଲ୍ ଏବଂ ୨ ଡ୍ରାମ ଲେମନ ସଲ୍‌ଟ୍ ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କର । କମଳା ଚୋପାକୁ ଫିଙ୍ଗି ଦେବ ନାହିଁ, ସେ ଗୁଡ଼ିକ ଶୁଷ୍କ କରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ କଲା ପରେ ରଖିଲେ ନିମ୍ନ ଲେଖିତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମାନଙ୍କରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେବ ।

ଅସଲ୍ କାଗଜି ଲେମ୍ବୁ ସିରପ

କାଗଜି ଲେମ୍ବୁକୁ ଖଣ୍ଡେ ୨ କାଟି "ଲେମନ୍ ସ୍କ୍ୱିଜର୍‌ସ" ଦ୍ୱାରା ବା

ମୋଟା ବସ୍ତ୍ର ଦ୍ଵାରା ଚୁଲୁଡ଼ି ରସ ବାହାର କରି ଛାଣି ନେବ । ତୁର ଧନ ଅଳ୍ପର ପାତ୍ରରେ ଖର୍‌ରେ ରଖି ପୁନର୍ବାର ଛାଣିରଖ । ଏହା ଉପର ୪ ଗୁଣ ସିମ୍ପଲ୍ ସିରପ ଓ ଉପରୋକ୍ତ ଏଲ୍‌କୋହଲ ବା ଲେମନ ସଲ୍ୟୁସନ୍ ୨ ଡ୍ରାମ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ।

ଅସଲ ପିଚକୋଲି ସିରପ

ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଜାମୁକୋଲି ସିରପ ପ୍ରାୟ । ଏହା ସୁସ୍ୱାଦୁ ଓ ଉପକାରୀ ।

ଅସଲ ବେଦନାସିରପ

ବେଦନାକୁ ଶୁଖା ଛଡାଇ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ରସ କାଢିବ । ଏହା-ର ଉପର ୪ ଗୁଣ ସିମ୍ପଲ ସିରପ ଓ ଉପରୋକ୍ତ ପରିମାଣ ଏଲ୍‌କୋହଲ ଏବଂ ଏସିଡ ଟାର୍‌ଟାରିକ୍ ୧୫ ଗ୍ରେନ । ଟିକେଟର ଭ୍ୟାନିଲା ଅଧ ଆଉନ୍‌ସ ମିଶାଇ କରି ଛାଣି ନେଲାପରେ ବୋତଲ ବନ୍ଦ କର । ଏହା ସିରପ ଅତି ଉପାଦେୟ ବଳ ବର୍ଦ୍ଧକ ଓ ରକ୍ତ କାରକ ।

ଅସଲି ସର୍ମ୍ପତ୍ରୀ ସିରପ

ଏହା ସିରପ ବେଦନା ସିରପ ପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ ।

ଭେଜେଟେବଲ ନକଲି ସିରପ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ସର୍ମ୍ପତ୍ରୀ ସିରପ

ଏସେନ୍‌ସ ଅଫ ପାଇନାପେଲ୍ ୨ ଡ୍ରାମ । ସିମ୍ପଲ ସିରପ ଦେଢ ଗ୍ୟାଲନ । ସଲ୍ୟୁସନ ସଲ୍ୟୁସନ୍ ୨ ଡ୍ରାମ । ଏସେନ୍‌ସ ସହିତ ଲେମନ ସଲ୍ୟୁସନ୍ ଖଲରେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ମିଶ୍ରିତ କର ।

ଲେମନ ସିରପ

ଏସେନ୍ସ ଅଫ ଲେମନ ୧ ଡ୍ରାମ । ସିମ୍ପଲ ସିରପ ୧ ଗ୍ୟାଲନ ଟାର୍ଟାରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୨ ଡ୍ରାମ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କର ।

ରୋଜ ସିରପ

ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଫ ରୋଜ ୬ ଅଉନ୍ସ । ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୧ ଡ୍ରାମ । ସିମ୍ପଲ ସିରପ ୧ ଗ୍ୟାଲନ । ଟିଂଚର କାରମାଇନ ଯଥୋପଯୁକ୍ତ ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ, ଏବଂ ସିରପ ପ୍ରିଜରଭେଟିଭ୍ ୨ ଅଉନ୍ସ ଏଥି ଭିତରେ ସମସ୍ତ ସିରପରେ ରଙ୍ଗ ଓ ପ୍ରିଜରଭେଟିଭ୍ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ।

ଜିଞ୍ଜର ସିରପରେ :—ଟିଂଚର ଜିଞ୍ଜର ୧ ଅଉନ୍ସ । ଏପେଲ୍ ସିରପରେ :—ଏସେନ୍ସ ଅପେଲ୍ ୨ ଡ୍ରାମ । ବେଦନା ସିରପରେ :—ଏସେନ୍ସ ଅଫ ବେନାନ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଅରେଞ୍ଜ ସିରପରେ:— ଏସେନସ୍ ଅଫ ଅରେଞ୍ଜ ୨ ଡ୍ରାମ । ମ୍ୟାଙ୍ଗୋ (ଅମ୍ବ) ସିରପରେ :—ଏସେନସ୍ ଅଫ ମେଙ୍ଗୋ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଓ ଉକ୍ତ ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ସିରପରେ ସିମ୍ପଲ ସିରପ ୧ ଗ୍ୟାଲନ ଲେଖାଏ, ଟାର୍ଟାରିକ ଏସିଡ୍ ୨ ଡ୍ରାମ ଲେଖାଏ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ବୋତଲ ବନ୍ଦ କରିବ ।

ଦେଶୀ ଅମୃତ ସରବତ୍

ମିଶ୍ରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଘୋଳ ଦୁଗ୍ଧ ୧ ପାଇଣ୍ଟ । କେଓଡ଼ା ଓ୍ୱାଟର ୪ ଡ୍ରାମ । ଗୋଲାପ ଜଳ ୪ ଡ୍ରାମ ମିଶ୍ରିତ କର ।

ବା "ରସ୍ନା"

ଏହା ଗୋଟିଏ ଅତି ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟ । ଏଥିରୁ କଣ୍ଠତ

ପରିମାଣରେ ଲୁଚି, ପରୋଟା, ରୁଟି, ପୁରିରେ ଲଗାଇ ଖାଇଲେ ସୌର-
ଭର ଓ ସୁଗନ୍ଧରେ ଅମୋଦିତ ହୋଇଯାଏ । ଏହି "ରମ୍ଭା" ଜାପାନରେ
ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ପାଇଁ ନିମ୍ନ ଲେଖିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ
କରିବ । ଏହା ବଡ ଲାଭ ଜନକ ବ୍ୟବସାୟ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଯଥା :- ସୁପକ୍ୱ ଦେଶୀ କଦଳୀ ଓ ଚମ୍ପା କଦଳୀର
ଚୋପା ଛଡାଇ ଗୋଟାଏ ବଡ ଏନାମଲ୍ ପାତ୍ରରେ ରଖ । ଉକ୍ତ
ଦ୍ରବ୍ୟର ୨ ଗୁଣ ଜଳ ଚୂନପାଣି ତହିଁରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ
ଚକଟିବ । ତଦପର ରସ କାଢିବ । ଅଥବା ଗୋଟାଏ ବଡ଼ଆ ମୁହାଁ
ସିଲଭର ହାଣ୍ଡି ବା ମାଟି ହାଣ୍ଡିର ତଳେ ୨। ୩ ଟା ଆଙ୍ଗୁଳି ମୋଟରେ
ଛିଦ୍ର କରିବ । ଏହି ଛିଦ୍ର ହାଣ୍ଡି ଉପରେ ଆଉ ଗୋଟାଏ ହାଣ୍ଡି,(ଯାହାକି
୧ମ ହାଣ୍ଡି ଭିତରକୁ ଚାଲି ଯାଇପାରେ) ରଖ । ପ୍ରଥମ ଛିଦ୍ର ଯୁକ୍ତ ହାଣ୍ଡି
ତଳରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ର ଠିକ ପ୍ରଥମ ହାଣ୍ଡିର ଛିଦ୍ର ତଳକୁ
ଲଗାଇ ରଖ । ତଦପର ଏହି ଛିଦ୍ର ଯୁକ୍ତ ହାଣ୍ଡି ମଧ୍ୟରେ ପତଳା
ଲୁଗା କନା ବିଛାଇ ଏହି କଦଳୀ ଚକଟାକୁ ଢାଳି ତଦୁପରି ଦ୍ୱିତୀୟ
ହାଣ୍ଡିକୁ ରଖି ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟାଏ ଭାରି ଗୁରୁ ଦ୍ରବ୍ୟ ରଖିବ ।
ଏହି ଭାର ଦ୍ୱାରା ଉପରେ ହାଣ୍ଡି ଧୀରେ ୨ ଛିଦ୍ର ହାଣ୍ଡି ଭିତରକୁ ଯାଉଁ
ଥିଲେ କଦଳୀର ରସ ବାହାରି ଛିଦ୍ର ବାଟେ ନିମ୍ନ ହାଣ୍ଡିରେ ପଡ଼ିବ ।
ଏହି ଚକଟାକୁ ତିନି ଚାରି ଥର ଏହି ପରି ଭାବରେ ରଖିବାକୁ ହୁଏ ।
ତଦପର ଛିଦ୍ର ହାଣ୍ଡିରେ ଥିବା ଛିଟିବ । କଦଳୀକୁ ସିମ୍ପଲ୍ ସିରପ ସଙ୍ଗେ
ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଣି ନେବ । (ଏଥିରେ ପରିମାଣ କଦଳୀ
ଚକଟା ଛିଟିବା ଯେତେ ତାର ୪ ଗୁଣ ସିମ୍ପଲ ସିରପ ହେବ) । ତଦପର
ଏହି ମିଶ୍ରିତ ସିରପକୁ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଦ୍ଧ କରି ଚାରି ଭାଗରୁ ଭାଗେ
ରହିଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଛାଣି ନେବ । ତଦପର ବାହାର ଥିବା କଦଳୀ
ରସ ଏହି ସିରପରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ପୁନରାୟ ଅଗ୍ନି ତାପରେ କିଛି କ୍ଷଣ

ସିଦ୍ଧ କରି ଛାଣି ନେବ ଓ ଶୀତଳ କରିବ । ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟର ୧ ଭାଗରେ ୨ ଭାଗ ବିଶୁଦ୍ଧ ମହୁ । ଗମ୍ ଏକେସିଆର ମଣ୍ଡ ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ । ଟାର୍ଟାରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୨ ଡ୍ରାମ । ଏସେନ୍ସ ଅଫ ଭେନିଲା ୨ ଡ୍ରାମ । ସିରପ ପ୍ରିଜର ଭେଟିଭ ୨ ଆଉନ୍ସ । ମିଠାଇ ରଙ୍ଗ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ଏକତ୍ର ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଣି ନେଲା ପରେ ଶିଶି ବନ୍ଦ କରିବ । ଏହା ଗୋଟାଏ ବଡ ଲାଭ ଜନକ ବ୍ୟବସାୟ ।

ସିରପ ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟ

ସେକେରିନ୍ ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ । ଡିଷ୍ଟିଲଡ ଓ୍ୱାଟର ଦେଢ ପାଇଣ୍ଟ୍ । କ୍ରିମ୍ ଅଫ ଟାର୍ଟାର ୨ ଡ୍ରାମ ଗ୍ଲୁକୋଜ ଲିକୁଇଡ୍ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ସିରପ ପ୍ରିଜର ଭେଟିଭ ୧ ଆଉନ୍ସ । ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୧ ଡ୍ରାମ । ମହୁ ୧ ପାଇଣ୍ଟ୍ । ପ୍ରଥମେ ସେକେରିନ୍‌କୁ ଜଳରେ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପ ଦ୍ୱାରା ସିଦ୍ଧ କରିବ । ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଛାଣି ନେବ । ତଦପର ଗ୍ଲୁକୋଜ ଲିକୁଇଡ୍‌ରେ ଏସିଡ୍, ଓ ପ୍ରିଜର ଭେଟିଭ, ଏବଂ କ୍ରିମ୍ ଅଫ ଟାର୍ଟାର ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି; ସେହି ସେକେରିନ ସଲ୍ୟୁସନରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ମଧୁ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଛାଣି ନେବ । ଏହା ହେଲା ସିରପ ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟର ପିଣ୍ଡ । ଏହି ପିଣ୍ଡରୁ ୧ ପାଇଣ୍ଟରେ ଯେଉଁ ପ୍ରକାର ସିରପ କରିବ ସେହି ଏସେନ୍ସରୁ ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଯେପରି ଏସେନ୍ସ ଅଫ ରୋଜ, ଏସେନ୍ସ ଅଫ ଭେନିଲା, ଏସେନ୍ସ ଅଫ ଲେମନ, ଅରେଞ୍ଜ୍ ମେଙ୍ଗୋ, ପାଇନାପଲ, ରାସବେରି ଇତ୍ୟାଦି । ପ୍ରତ୍ୟେକରୁ ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଉନ୍ସ । ତଦପର ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଗୋଟାଏ ୨ କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଏକ ଆଉନ୍ସ ଶିଶିରେ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଠିପି ବନ୍ଦ କରିବ । ଏହି ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟରୁ ୧୫ ୨୦ ଟୋପା ୧ ଗ୍ଲାସ ବରଫ ସହିତ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ପାନ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ଲାଭ ଜନକ ଗୋଟାଏ କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ।

ନାନା ପ୍ରକାର ପାନୀୟ ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ସୋଡ଼ା ୱାଟର

ଏହା ବ୍ୟବସାୟ ଉପଲକ୍ଷେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ମାତ୍ର ଗ୍ରାମ ଗହଳରେ ବିନା ଯନ୍ତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା । ଯଥା :—ଟାର୍ଟାରିକ୍ ଏସିଡ଼ ୧ ଙ୍କ୍ରୁପୁଲ । ବାଇକାର୍ବୋନେଟ୍ ଅଫ ସୋଡ଼ା ୨୫ ଗ୍ରେନ । ବିଶୁଦ୍ଧ ଜଳ ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ଉପରୋକ୍ତ ଦୁଇଗୋଟି ଦ୍ରବ୍ୟ ବୋତଲରେ ରଖିଥିବ । ପାନ କଲାବେଳେ ଏଥିରୁ କଥିତ ୨ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ପାନ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଏହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ସୋଡ଼ା ୱାଟର ଏହାର ପିପାସା ନିବାରକ ଓ ଶୈତ୍ୟ କାରକ ଗୁଣ ବେଶୀ ଯନ୍ତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ଯେଉଁ ସବୁ ସୋଡ଼ା ଲେମନେଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ, ସେ ଗୋଟିଏ ଫେସନ । ଏହାର ତୁଳନାରେ ଆସେ ନାହିଁ । କେବଳ ଅଙ୍ଗାରାମ୍ଳ ଯାନ ବ୍ୟାସ ମାତ୍ର । ତାହା ଅପେକ୍ଷା ଏହା ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ।

ଲେମୋନେଡ୍

ବାଇକାର୍ବୋନେଟ୍ ଅଫ୍ ସୋଡ଼ା ୩୦ ଗ୍ରେନ । ଟାର୍ଟାରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୨୫ ଗ୍ରେନ । ଟିମ୍ପଲ୍ ସିରପ ୧ ଆଉନ୍ସ । ଜଳ ୧ ପାଇଣ୍ଟ । ଏସିଡ଼କୁ ପୃଥକ ପୃଥକ ରଖିଥିବ । ପାନ କଲାବେଳେ କଥିତ କଥିତ ନେଇ ସିରପ ମିଶ୍ରିତ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ପାନ କରିବାକୁ ହୁଏ ।

ଲେମନେଡ୍ ପାଉଡର

ଲେମନେଡ୍ ସବୁବେଳେ ଓ ସବୁ ସ୍ଥାନରେ ମିଳେନାହିଁ ।

ପଲ୍ଲୀଗ୍ରାମରେ ଲେମନେଡ଼୍ ଦୁଷ୍ପ୍ରାପ୍ୟ ବୋଇଲେ ଚଳେ । ଏହି ଅଭାବ ଦୂର କରଣାର୍ଥେ ଲେମନେଡ୍ ପାଉଡରର ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏ । ପ୍ରସ୍ତୁତ

ପ୍ରଣାଳୀ ଯଥା :- ପରିଷ୍କୃତ ଚିନିକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି କପଡ଼ା ଛାଣି କରି ସେଥିରୁ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ବାଇକାର୍ବୋନେଟ୍ ଅଫ୍ ସୋଡ଼ା ଅନ୍ତତଃ ଅଉନ୍ସ । ଟାର୍ଟାରିକ ଏସିଡ଼ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଏସେନ୍ସ ଅଫ ଲେମନ ଅଧ ଅଉନ୍ସ । ପ୍ରଥମେ ଚିନି ସହ ଏସେନ୍ସ ଅଫ ଲେମନକୁ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କର । ତଦ୍ପରେ ଏସିଡ ଚୂର୍ଣ୍ଣ, ସର୍ବ ଶେଷରେ ସୋଡାବାଇ କାର୍ବ ମିଶ୍ରିତ କରି, ବାୟୁ ରୋଧକ ଭାବେ ଶିଶି ବା କୌଟାରେ ଅଥବା ପେପର ଗୁଡାଇ ରଖିବ । ସାବଧାନ ଏହି ଗୁଣ୍ଡରେ ଯେପରି ପାଣି ନଲାଗେ । ତାହାହେଲେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ । ଏଥିରୁ ୧ ଡ୍ରାମ ବା ୧ ଚାମୁଚ୍ ନେଇ ଏକ ଗ୍ଲାସ ଶୀତଳ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କଲେ ସ୍ୱଚ୍ଛ ଲେମନେଡ୍ ହେବ । ଏହି ପାଉଡର ସାଙ୍ଗରେ ଥିଲେ ଇଚ୍ଛାମତେ ଯେତେବେଳେ ସେତେବେଳେ ଇଚ୍ଛାନୁସାରେ ଲେମନେଡ୍ କରିହେବ । ବିଶେଷତଃ ଗ୍ରାମ ଗହଳରେ, ବିଦେଶରେ ଓ ଭ୍ରମଣ କାଳରେ ଏହା ଗୋଟିଏ ଆଦରର ଦ୍ରବ୍ୟ ।

ଜିଞ୍ଜାରେଡ୍

ବାଇକାର୍ବୋନେଟ୍ ଅଫ୍ ପୋଟାସ ୨୦ ଗ୍ରେନ । ଟାର୍ଟାରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୧୫ ଗ୍ରେନ । ଟିଙ୍କଚର ଜିଞ୍ଜର ଅଧ ଡ୍ରାମ । ସିମ୍ପଲ୍ ସିରପ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଡିଷ୍ଟିଲଡ୍ ଓ୍ୱାଟର ୧୦ ଅଉନ୍ସ । ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ କିଛିତ କାରମାଇନ ।

ଅରେଞ୍ଜେଡ୍

ବାଇକାର୍ବୋନେଟ୍ ସୋଡା ୨୦ ଗ୍ରେନ । ଟାର୍ଟାରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୧୫ ଗ୍ରେନ । ଅରେଞ୍ଜି ସିରପ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଜଳ ୧୦ ଅଉନ୍ସ । ରେକ୍ଟିଫାଇଡ ସ୍ପିରିଟ୍ ଅଧ ଡ୍ରାମ । ରଙ୍ଗ ଯଥୋପଯୁକ୍ତ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କର ।

ରେଜେଞ୍ଜ୍

ବାଇକାର୍ବୋନେଟ୍ ଅଫ୍ ସୋଡା ୨୫ ଗ୍ରେନ । ଟାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୨୦ ଗ୍ରେନ । ରେଜ ସିରପ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଟିଙ୍କଚର ଭ୍ୟାନିଲ୍ଲ ୧୦ ଫୋଟା ଡିଷ୍ଟିଲଡ଼ ଓ୍ୱାଟର ୧୦ ଅଉନ୍ସର ଚେଷ୍ଟି ଫାଇଡ଼ ଗ୍ଲିସେରିନ୍ ଅଧ ଡ୍ରାମ । ଗମ୍ଏକ୍‌ସିଆ ମଣ୍ଡ ୧ ଡ୍ରାମ । ଏସିଡ୍ ମାନ ଚୂର୍ଣ୍ଣକରି ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କର ।

ଟନିକ୍ ଓ୍ୱାଟର

ସିମ୍ପଲ ସିରପ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଏସେନ୍ସ ଅଫ ସାର୍ସାପେରିଲା ୪ ଅଉନ୍ସ । ଟିଙ୍କଚର ଭେନିଲା ୪ ଡ୍ରାମ । ସୋଡ଼ାବାଇକାର୍ବ ୨ ଡ୍ରାମ । ଟାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୨ ଡ୍ରାମ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କର । ଏଥିରୁ ୨ । ୪ ଡ୍ରାମକୁ ଶୀତଳ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ପାନ କରିବାକୁ ହୁଏ । ରୋଗି ପକ୍ଷେ ଏହା ଉପକାରୀ ।

ଜର୍ଜନ

ଏହାକୁ ଜାପାନୀମାନେ ବଡ ଆଦରର ସହିତ ପାନ କରନ୍ତି । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ :— ସୋଡାବାଇ କାର୍ବ ୨୦ ଗ୍ରେନ । ଲ୍ମନ ସଲ୍ଟ୍ ୨୫ ଗ୍ରେନ । ରୋଜସିରପ ୧ ଅଉନ୍ସ । ରମ୍‌ମଦ୍ୟ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଡିଷ୍ଟିଲଡ୍ ଓ୍ୱାଟର ୧୦ ଅଉନ୍ସ । ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ କଞ୍ଚିତ କାରମାଇନ୍ ଦେବ । ଏସେନ୍ସ ଅଫ ରୋଜ ୫ ଫୋଟା । ସିରପ ପ୍ରିଜର ଭେଟିଭ୍ ୨ ଡ୍ରାମ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲ୍ ବନ୍ଦ କର । ଏହା ଅତି ଉପାଦେୟ ପାନୀୟ ।

ଏସେନ୍ସ ଅଫ୍ କଫି

ଚୂର୍ଣ୍ଣୀକୃତ କଫି ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଗରମ ଜଳ ୩ ପାଇଣ୍ଟ । ୭୦ ପର-

ରେକ୍ଟିଫାଏଡ୍ ଏଲକୋହଲ୍ ୪ ଆଉନ୍ସ । ପ୍ରଥମେ ଗରମ ଜଳରେ କାଫି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ମିଶ୍ରିତ କରି ୨ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଛାଣି ନେବ । ତତ୍ପରେ ଏଲକୋହଲ୍ ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲରେ ରଖିବ । ଏଥିରୁ ୧ ଡ୍ରାମକୁ ଗରମ ଜଳ ଓ ଦୁଗ୍ଧ ସହିତ ମିଶ୍ର ପାନ କରିବାକୁ ହୁଏ ।

ଅଚାର ଲେମନ ଯୁସ୍

କାଗଜି ଲେମ୍ବୁ ଗୋଟାଏ ସୁଖ ରୋଚକ ଦ୍ରବ୍ୟ । ଓ ଉପକାରୀ ଫଳ ଏହି ଲେମନ ଯୁସ୍ କଥିତ ପରିମାଣରେ ସେବନ କଲେ ପେଟର ଗୋଳମାଳ ଦୂର ହୋଇ କ୍ଷୁଧା ହୁଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ହଇଜା "ଝାଡା ବାନ୍ତି" ର ପ୍ରାଦୁର୍ଭାବ ସମୟରେ ସେବନ କଲେ ଏହା ପ୍ରତିଷେଧକ ପରି କାର୍ଯ୍ୟ କରେ ଏହା ବାରମାସ ମିଳେ ନାହିଁ । ନିମ୍ନ ଲିଖିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ରଖିଲେ ସବୁ ବେଳେ କାଗଜୀ ଲେମ୍ବୁର ଆସ୍ୱାଦ ଉପଭୋଗ କରିହୁଏ । ଏଣୁ କାଗଜୀ ଲେମ୍ବୁକୁ ଜାହାଜରେ ବୋହିନେଇ ବିଦେଶରେ ଏହାର ସଦ୍‌ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ଅଥଚ ଆମର ଦେଶରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଉତ୍ପନ୍ନ ହେଉ ଥିଲେହେଁ ବଜାରରେ ଯଥା କଥିତ ମୂଲ୍ୟରେ ବିକ୍ରୟ କରିଥାଉ, କିମ୍ବା ଗଛରେ ପାଚି ଛିଣ୍ଡି ପଡ଼ିଲେ ଏହା ଜନ୍ତୁ ମାନଙ୍କ ଆହାରରେ ଲାଗେ । ଯଦି ଦେଶର ଅରଣ୍ୟ ମାନଙ୍କରୁ ବା ଗ୍ରାମ ମାନଙ୍କରୁ ଏହା ସଂଗ୍ରହ କରି କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ଦ୍ୱାରା ଗ୍ରାମ୍ୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ତେବେ ବହୁତ ଅର୍ଥ ଉପାର୍ଜନର ଏହା ଗୋଟିଏ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ପନ୍ଥା ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ :— କେତେ ଗୁଡ଼ାଏ ସୁପକ୍ୱ କାଗଜୀ ଲେମ୍ବୁକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ସେଥିରୁ ମଞ୍ଜି ସବୁ କାଢି ପକାଇବ । ତତ୍ପରେ ଏହି ମେସିନ୍ ଅଳ୍ପ ଦାମର ଛୋଟିଆ ଟିଏ ବ୍ୟବସାୟ ଉପଲକ୍ଷେ କହାତ୍ ପ୍ରୟୋଜନ ଅଥବା ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ରସ ବ୍ୟବହାର କରିବା ପାଇଁ

ଏକ ଖଣ୍ଡ ପାଲିଷ କାଠର ତକ୍ତା ଉପରେ ଏହି ଖଣ୍ଡିତ ଲେମ୍ବୁମାନ ରଖି ଅଉ ଏକ ଖଣ୍ଡ ତକ୍ତା ଦ୍ୱାରା ଯୋରରେ ଚାପ ଦେଇ ରସ ବାହାର କଲାପରେ ଛାଣି ନେବ । ଏହି ରସକୁ ବୋତଲରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଚିପି ଦେଇ ଗୋଟାଏ ଗରମ ଜଳର ଡେକ୍ଟରେ ବୋତଲର ବେକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡାଇ ଏକ ଘଣ୍ଟା ଡକ ରଖିବ । ଜଳ ଶୀତଳ ହୋଇଗଲେ ପୁନର୍ବାର ଗରମ ଜଳ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ । ତଦ୍ପରେ ଛାଡିନେବ । ତଦ୍ପରେ ସେହି ରସର ୧ ବିଇଶ ଅଂଶ ପରିମାଣ ଭିନେଗାର (ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ପରେ ଦେଖ) ମିଶ୍ରିତ କରି ରଖିଲେ ଏହା ତଟକା ଲେମ୍ବୁ ପରି ବହୁ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ । ସନ୍ଧ ଖାଦ୍ୟାର୍ଥରେ ଶିଘ୍ର ଓ ପରିଷ୍କାର ଏବଂ ବହୁଳ ପରିମାଣରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।

ନକଲି ଲେମନ୍ ସ୍କୁସ୍

ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୭ ଆଉନ୍ସ । କାର୍ବୋନେଟ୍ ଅଫ୍ ପୋଟାଶ ଅର୍ଦ୍ଧ ଅଉନ୍ସ । ସିମ୍ପଲ ସିରପ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଏସେନ୍ସ ଅଫ୍ ଲେମନ ୨ ଡ୍ରାମ । ଜଳ ୪ ପାଇଣ୍ଟ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରିବ ।

ଟୀ ପାଉଡର

ଏହା ଅତି ସହଜ ଉପାୟରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଏହି ଗୁଣ୍ଡରୁ ଏକ ଚାମୁଚକୁ କେବଳ ଗରମ ଜଳରେ ଘାଣ୍ଟି ଦେଲେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଚା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଯଦି ମିଠା ଓ ଦୁଗ୍ଧ ବେଶୀ ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏ ତେବେ ତାହା ଗରମ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରିନେବ । ନଚେତ୍ ଏହା ଯଥେଷ୍ଟ ହୁଏ । ବ୍ୟବସାୟ ଉପଲକ୍ଷେ ଏହା ବଡ ଲାଭ ଜନକ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ :— ମହିଷୀର ଖାଣ୍ଟି ଦୁଗ୍ଧ ୫ ସେର । ଉତ୍କୃଷ୍ଟ

ଗୁ ଗଣ୍ଡ ୨୪ ଆଉନ୍‌ସ । ଫଟା ଚିନି ୪ ସେର । ମିଲକ୍ ପାଉଡର ୮ ଆଉନ୍‌ସ । ଗମ୍ ଏରେବିଆ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ଆଉନ୍‌ସ । କପଡା ଘଷା ଚିନି ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଟି ଫେଣ୍ଟ ୪ ଡ୍ରାମ । ପ୍ରଥମେ ଦୁଗ୍ଧରେ ଗୁ ଗଣ୍ଡ ମିଶାଇ କର ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ରଖି ତହିଁରେ ଉକ୍ତ ଚିନି ୪ ସେର ମିଶାଇ ଚୂବଙ୍କ କଣ୍ଟୁଷଣ୍ଡ ସିଦ୍ଧ କଲାପର ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି, ଶୀତଳ ହେଲେ ଘଷି ନେବ ଓ ସେହି ଘଷିତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ପୁନର୍ବାର ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ସବୁବେଳେ କାଠର ଚଟୁରେ ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟ ଗାଢସିଦ୍ଧ ହେବାଯାଏ ଘାଣ୍ଟିବ । ଅଙ୍ଗୁଳି ଦ୍ୱାରା ଦେଖିବ ଯେତେବେଳେ ଅଠାଳିଆ ହୋଇ ତାର ଏବଂ ଅଙ୍ଗୁଳିରେ ଲଗିବ ସେତେବେଳେ ଚୂଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇଆଣି କଣ୍ଟୁଷଣ୍ଡ ତଦବସ୍ଥାରେ ଶୀତଳ କଲେ ତାହା ଶୁଷ୍କ ହୋଇଯିବ । ତାହାପର ସେହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଶୁଷ୍କକର ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ । ତଦ୍‌ପରେ ତହିଁରେ ଉକ୍ତ କପଡା ଘଷା ଚିନି, ଗମ ଏ ରବିଆ ଗୁଣ୍ଡ, ମିଲକ ପାଉଡର ଓ ଟି ଫେଣ୍ଟକୁ କଥିତ ଅନୁପାତ ଅନୁସାରରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି, ବାୟୁ ନିରୋଧ ଭାବରେ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରିବ । ଏହି ଗୁଣ୍ଡରେ କଥିତ ଅନୁପାତ ଦେଇ କେ ପାନିମାନେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି ଓ ତହିଁ ସଙ୍ଗେ କଥିତ ଲେମନ ସଲ୍‌ଟ୍ ଦେଇଥାନ୍ତି ।

ଲହୁଣୀକୁ ପରିଷ୍କାର କରି ବହୁଦିନ ରଖିବାର ପ୍ରଣାଳୀ

ଗବ୍ୟ ଦୁଗ୍ଧ ଅପେକ୍ଷା ମହିଷୀ ଦୁଗ୍ଧରେ ଲହୁଣୀ ବେଶୀ ଥାଏ । ଦଧିରୁ ସଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଲହୁଣୀରେ, ଚର୍ବି, ଜଳ, କର୍ଡ, ମିଲକ୍ ସୁଗାର ଓ ଲବଣ ବିଦ୍ୟମାନ ଥାଏ । ସଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଲହୁଣୀକୁ ଗୋଟାଏ ଏନାମେଲ ପାତ୍ରରେ ରଖି ଗରମ କର । ଓ୍ୟାଟର ବାଥର ଗରମ ଜଳର ତାପ ଯେପରି ୧୮୦ ଫାରନ୍ ହିଟରୁ ବେଶି ନ ହୁଏ । ଏହି ଗରମ ଅବସ୍ଥାରେ ଗୋଟାଏ ଶୀତଳ ଜଳ ପୂର୍ଣ୍ଣ ଟବ୍ ବା ବରଫ ପୂର୍ଣ୍ଣ ଟବ୍‌ରେ କଣ୍ଟୁଷଣ୍ଡ

ରଖିଲା ପରେ, ସେହି ଲହୁଣୀକୁ ୧୫୦ ପାଉଣ୍ଡରେ ଲବଣ ୫ ପାଉଣ୍ଡ ଚିନିଗୁଣ୍ଡ ୧୦ ଅଉନ୍ସ । ସଲପେଟ୍ରର ୫ ଆଉନ୍ସ ମିଶାଇ ଟୀଣ ପୂର୍ଣ୍ଣ କର । ଏହି ପରି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଲହୁଣୀ ବିଶୁଦ୍ଧ ଭାବରେ ୮।୯ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ରହେ । କେବଳ ବ୍ୟବହାର କରିବା ସମୟରେ ଟୀଣକୁ ଖୋଲୁଥିବ । ଏହି ଲହୁଣୀ, ପାଉଁରୁଟି, ରୁଟୀ, ପରଟା ପ୍ରଭୃତିରେ ଲଗାଇ ଖାଇବାକୁ ହୁଏ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ ଘୃତକୁ ପରିଷ୍କାର କରି ବହୁଦିନ ରଖିବାର ଉପାୟ

ବିଶୁଦ୍ଧ ଘୃତକୁ ଗୋଟାଏ ନୂଆର କଟେଇରେ ରଖି, ତହିଁରେ ଘୃତର ୨ ଗୁଣ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ, ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଫୁଟାଇବ । ଓ ପରେ ୨ ଅଲୋଡ଼ିତ କରିବ । ତଦ୍‌ପରେ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ ଘୃତକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଅଣି ଶୀତଳ ହେଲେ ବିଶୁଦ୍ଧ ଘୃତ ପାଣି ଉପରେ ଭାସିବ । ତଦପରେ ଉକ୍ତ ଭସମାନ ଘୃତକୁ ଧୀରେ କାଢି ଜନାଇ ଟିଲଟର ବ୍ୟାଗ ବା ପଶମୀ ବନା ଦ୍ୱାରା ଛାଣି ନେବ । ଯଦି ଅବଶିଷ୍ଟ କିଛି ଘୃତ ଜଳରେ ରହି ଯାଏ, ତେବେ ସେହି ଜଳ ମିଶ୍ରିତ ଘୃତକୁ ପୁନର୍ବାର ଗରମ କରି ଉପରୋକ୍ତ ନିୟମରେ ଛାଣି ନେବ । ଘୃତ ବହୁଦିନ ରହିଲା ପରେ ଯଦି ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ହେଲେ ତାହା ପୁନର୍ବାର ବିଶେଷ ଧୃତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଏ ପରେ ଲେଖା ଅଛି ।

ବିଶୁଦ୍ଧ ଘୃତରେ ଚର୍ବି, ଭେଜିଟେବୁଲ ଘିଅ, ନଡ଼ିଆ ତେଲ, କଟନ୍ ସିଡ୍ ଅୟେଲ, ମହୁଆ ତେଲ, ପ୍ରଭୃତି ମିଶ୍ରିତ ଥିବାର କିପରି ଧରିପାରିବ ତହିଁର ଉପାୟ । ଅନେକ ପ୍ରକାରରେ ଭେଜାଲ ଘିଅ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ କେତେଟି ଉଲ୍ଲେଖ କରୁଅଛୁ । ୧ ନାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ଦ୍ୱାରା, ୨ ସାବୁନରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା ସୋଡା ଏସ୍ ଦ୍ୱାରା, ଉତ୍ତମ ରୂପେ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ଗୋଟାଏ କ୍ଷୁଦ୍ର ପାତ୍ରରେ କିଛି ଜଳ ଗରମ କରି

ଗୋଟାଏ ଟିଉବରେ ତାର ତିନିଭାଗ ଘିଅ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ସେହି ଟିଉବଟି ଗରମ ଜଳରେ କିଛିକ୍ଷଣ ରଖିଲା ପରେ ତହିଁରେ ୨।୩ ଟୋପା ନାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇ ପୁନର୍ବାର ଗରମ କଲେ ଯଦି ଘିଅଟି ବିଶୁଦ୍ଧ ଥିବ ତେବେ ତାର ରଙ୍ଗର ପରିବର୍ତ୍ତନ ହେବନାହିଁ । ଯଦି ଭେଜାଲ ଥିବ ତେବେ ତାର ରଙ୍ଗ ହଳଦିଆ, ଲେମ୍ବୁରଙ୍ଗ, ଲାଲ୍ ରଙ୍ଗ ଦେଖାଯିବ ।

(ସୋଡା ଆଶ) ଦ୍ୱାରା ପରୀକ୍ଷା

ସାମାନ୍ୟ ସୋଡା ଆଶରେ ତାର ତିନି ଗୁଣ ଗରମ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କର । ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ଭେଜାଲ ଘିଅକୁ ଗରମ କରି ତାର ସମପରିମାଣ ଏହି ସୋଡା ଆଶ୍ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ହଲାଇ ନେଲାପରେ ସେହି ଟିଉବଟି ପୁନର୍ବାର କିଛି ସମୟ ପାଇଁ ସେହି ଗରମ ଜଳରେ ରଖିଲେ ଯଦି ଘିଅ ଭେଜାଲ ହୋଇଥାଏ, ତେବେ ତାହା ସାବୁନ ପରି ପଦାର୍ଥରେ ପରିଣତ ହୋଇଯିବ । ଯଦି ବିଶୁଦ୍ଧ ଘୃତ ହୋଇଥିବ , ତେବେ କଦାପି ସାବୁନ ପରି ହେବନାହିଁ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ ସୁମିଷ୍ଟ " ଖୁଆ " :—ଦେଶୀ କଣ୍ଡେନ୍‌ସମିଲକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ

ବିଶୁଦ୍ଧ ଟଟକା ଦୁଗ୍ଧକୁ ପିତଳ କରେଇରେ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପ ଦ୍ୱାରା ଘନ କଲେ ତାକୁ ଖୁଆ ବୋଲାଯାଏ ଏହା ଦେଶୀ ଚୂଲ୍ହିକୁ କରେଇରେ ତାଳି ଅନବରତ ଘାଣ୍ଟିବାକୁ ହୁଏ, ତାହାହେଲେ ଦୁଗ୍ଧରେ ଜଳୀୟାଂଶ ଉତ୍ତପ୍ତ ପାତ୍ରରେ (ବାଷ୍ପାକାରରେ ଉଡିଯାଇ) ଜମାଟ୍ ବାନ୍ଧିଯାଏ । ବିଶୁଦ୍ଧ ଦୁଗ୍ଧର ଖୁଆ ବରଫିପରି ଧଳା ଦିଶେ । ନୂଆ ଦୁହାଳ ଗାଈର ଦୁଗ୍ଧରେ ଖୁଆ ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ହୁଏ । ମଇଁଷି ଦୁଗ୍ଧରେ ବେଶି ଖୁଆ ହୁଏ । ମାତ୍ର ଏହା କିଞ୍ଚିତ ହଳଦିଆ ଦିଶେ । ଏହି ଖୁଆ ନାନା ପ୍ରକାର ମିଷ୍ଟାନ୍ନରେ—ଯାହା ପରେ ଲେଖା ଅଛି— ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ ଖୁଆର ଆସ୍ୱାଦ ଅତି ଉତ୍ତମ । ଆଜିକାଲି ବଜାରରେ ଯେଉଁ ଖୁଆ ମିଳେ ତାହା ମଇଦା, ଚାଉଳ ଅଟା ଆରାରୁଟ୍ ପ୍ରଭୃତି ଦ୍ୱାରା ମିଶ୍ରିତ । ବିଶୁଦ୍ଧ ଖୁଆ ୧ ପାଉଣ୍ଡରେ, ସଫା ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଆଉନ୍ସ । ବୋରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୧ ଗ୍ରେନ ମିଶ୍ରିତ କଲେ, ଏହି ଖୁଆ ଅନେକ ଦିନ ଟଟକା ରହେ । ଦୁଗ୍ଧ ଖୁଆରେ ପରିବର୍ତ୍ତିତ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ଉପରୋକ୍ତ ପରିମାଣ ସଫା ଚିନି ମିଶ୍ରିତ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଖୁଆକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି, କିଞ୍ଚିତ ଆରାରୁଟ୍‌ରେ ବୋରିକ୍ ଏସିଡ୍ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ତହିଁରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି କୌଟା ବନ୍ଦ କରିବ ।

ନାନା ପ୍ରକାର ବିଶେଷ ୨ ରକମର ମିଷ୍ଟାନ୍ନ ପ୍ରସ୍ତୁତ

ଆମ୍ଭର ଓଡ଼ିଶାରେ ଲୁଚି, କଚୁରି, ନିମ୍କି, ସିଙ୍ଗଡ଼ା, ଗଜା, ମିଠାଇ, ମୋହନଭୋଗ, ଛେନାଖଇ, ରସଗୋଲା, ଜିଲେପି, କ୍ଷୀରମୋହନ, ପାନତୁଆ; ସନ୍ଦେଶ ପ୍ରଭୃତି ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଜଣା ଅଛି । ମାତ୍ର ବିଶେଷ ରକମର ମିଷ୍ଟାନ୍ନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଏଠାରେ ଦିଆଗଲା ।

ଘେଓର

ମଇଦା ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଘିଅ ୧୨ ଅଉନ୍ସ । ଚିନି ୧୬ ଆଉନ୍ସ । ଜଳ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ପ୍ରଥମେ ମଇଦାକୁ ୨ ଅଉନ୍ସ ଘିଅ ଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବ । ତହିଁରେ କିଞ୍ଚିତ୍ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ଅର୍ଦ୍ଧ ଘଣ୍ଟା ଯାଏ ତଦବସ୍ଥାରେ ରଖିଦେବ । ତଦ୍‌ପର ଜିଲେବି କରିବା ପରି ମଣ୍ଡରେ ପରିଣତ କର । ତଦ୍‌ପର ଘିଅକୁ କଡ଼େଇରେ ବସାଇ ଗରମ କଲା ପରେ, ଯନ୍ତ୍ର ଦ୍ୱାରା ଉକ୍ତ ମିଶ୍ରିତ ପଦାର୍ଥକୁ ଦେଇ ସେହି ଯନ୍ତ୍ରକୁ ଫୁଟନ୍ତା ଘୃତରେ ତାହା ବେକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡ଼ାଇ ଧରିବ । କିଞ୍ଚିତ୍ କ୍ଷଣ ପରେ ଉଠାଇ ନେଇ ରଖ । ତଦପର ସେହି ଯନ୍ତ୍ରରେ କିଞ୍ଚିତ ଘୃତ ଢାଳି

ଦେଇ ପୁନରାୟ ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରି ସେହି ପରି କରିବ । ତଦପରେ ଗୋଟି ୨ କରି ନଂମ୍ବର ପତଳା ସିରାରେ ବୁଡାଇ ରଖି କିଛିକ୍ଷଣ ପରେ ଉଠାଇ ନେବ ।

ସୋନ୍ ପାପଡ

ବୋମ୍ବେର ବେସନ ୧$\frac{୧}{୪}$ ପାଉଣ୍ଡ । ମଇଦା ୧$\frac{୧}{୪}$ପାଉଣ୍ଡ । ଘିଅ $\frac{୧}{୨}$ ପାଉଣ୍ଡ । ଚିନି ୫ ପାଉଣ୍ଡ । ପ୍ରଥମେ ଘିଅରେ ବେସନ ଓ ମଇଦାକୁ ଏକ ଘଣ୍ଟା ତକ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କର । ତଦପରେ ଚିନିକୁ ଗାଢ ସିରା କରି ତହିଁରେ ଉକ୍ତ ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ହତା ଦ୍ୱାରା ଅନବରତ ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ଅର୍ଦ୍ଧ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ତାହା ପିଣ୍ଡାକାର ପଦାର୍ଥରେ ପରିଣତ ହେଲେ, କାନ୍ଥ ଦେହରେ ଗୋଟାଏ କାଠର ବଙ୍କା କଣ୍ଟାପରି ପୋତି, ସେହି କାଠର ବଙ୍କା ଦେହରେ ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଝୁଲାଇବ । ତଦପରେ ଦ୍ରବ୍ୟ ଗରମ ଥାଉ ୨ ହାତରେ ପ୍ରସ୍ତକୁ ପ୍ରସ୍ତ କରି ଟାଣୁଥିବ ଓ ପୂର୍ବ ପ୍ରସ୍ତମାନଙ୍କରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଥରକୁ ଥର ଟାଣିବ । ଏହିପରି ପୁନଃ ୨ କିଛିକ୍ଷଣ ଟଣା ଓଟରା କଲେ ସେହି ଦ୍ରବ୍ୟ ସୂତା ପରି ସରୁ ୨ ହୋଇଯିବ । ତଦ୍‌ପରେ ଗୋଟାଏ କାଠର ତକ୍ତା ଉପରେ କଞ୍ଚା ଘିଅ ବୋଳିଦେଇ ତାକୁ ରଖିଲାପରେ ଆଉ ଗୋଟାଏ ତକ୍ତା ଦ୍ୱାରା ଚାପ ଦେବ । ତଦପରେ ତାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ତହିଁରେ କିସ୍‌ମିସ୍, ପେସ୍ତାକଟା ଦେଇ ଟିଣରେ ବନ୍ଦ କରିବ । ଯେତେ ବେଶି ପରିମାଣରେ ଘନ ୨ ଟାଣିବ ସେତେ ସରୁ ୨ ହୋଇଯିବ ।

ମୋତିଚୁର ଲଡୁ

ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଛଡା କଞ୍ଚା ମୁଗଡାଲିକୁ ଜଳରେ ଭିଜାଇ ଫୁଲି ଉଠିଲେ

ତାଙ୍କୁ ଶୀଳରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ବାଟିବ । ଏହିପରି ଦ୍ରବ୍ୟ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । ଅଟା (ଚକ୍କିମରା) ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ବୋଣ୍ଟ ୧/୪ ପାଉଣ୍ଡ ଏହି ଦୁଇ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଏକତ୍ର କରି ଘିଅରେ ଭଜା ଭଜ । ଯେପରି ତହିଁରୁ ଗୋଟିଏ ସୁଗନ୍ଧ ବାହାରେ । ତଦପରେ ଅନ୍ୟ ଏକ ପିତଳ କଡେଇରେ ମୁଗ ବଟାକୁ ଘିଅରେ ଭାଜି ଉକ୍ତ ବେସନ ଓ ଚେର ଭଜା ତହିଁରେ ମିଶ୍ରିତ କର । ତଦପରେ ଏହାର ୨ ଗୁଣ ପରିମାଣ ଗାଢ ସିରାରେ କଷିତ ଦୁଗ୍ଧ ନିକ୍ଷେପ କରି, ତହିଁରେ କିସ୍‌ମିସ୍, ପେସ୍ତାକଟା ଓ ଗୁଜରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ନିକ୍ଷେପ ପୂର୍ବକ, ପୁନର୍ବାର କିଛିକ୍ଷଣ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ରଖିଲା ପରେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ଶୀତଳ ହେଲେ ତହିଁରେ ଅଟେଗୁଲ୍ ଅଫରୋଜ ୫ ଫୋଟା ଟିଙ୍କଚର ଭେନିଲା ୫ ଫୋଟା ମିଶ୍ରିତ କରି କଷିତ ଗରମ ଥାଉ ୨ ମିଠାଇ ବନ୍ଧିଲା ପରି ଲଡୁ ବାନ୍ଧିଦେବ । ଏହା ମଗଜ ଲଡୁ ଅପେକ୍ଷା ଅତି ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ ।

ଦର୍‌ବେସ୍ ମିଠାଇ

ଚୋପା ଛଡା ମୁଗଡାଲିର ବେସନ୍ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ବୋଣ୍ଟ ବେସନ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଗୁଅଳ ଗୁଣ୍ଡ (ସଫେଦା) ୪ ଆଉନ୍‌ସ । ଜାଫ୍‌ରାନ କେଶର ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଆଉନ୍‌ସ । ଚିନି ୪ ପାଉଣ୍ଡ । ଘୃତ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ମିଠାଗୁଆ ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ । ଟିକି ୨ କଟା ବାଦାମ ୮ ଆଉନ୍‌ସ । ପେସ୍ତାକଟା ୪ ଆଉନ୍‌ସ । କିସ୍‌ମିସ୍ ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ :— ବୋଣ୍ଟବେସନ, ମୁଗ ବେସନ, ଓ ସଫେଦାକୁ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବୁନ୍ଦିଆ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀରେ ଜଳରେ ଗୋଳିବ । ଖୁଆକୁ କଷିତ ଜଳରେ ଗୋଳିବ । ତଦପରେ ଜାଫ୍‌ରାନକୁ ମଧ୍ୟ କଷିତ ଗରମ ଜଳରେ ଗୋଳି, ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ପିତଳ କଡେଇରେ ଘିଅକୁ ଗରମ କରି ବୁନ୍ଦିଆ ଛାଣିଲା ପରି କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଛିଦ୍ର ଯୁକ୍ତ ଝାଞ୍ଜରରେ ମିହ୍ନିଦାନା ଝାଡିବା ପରି ଘିଅରେ ଛାଣିବ । ଆଗରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଥିବା ମଧ୍ୟମ କ୍ଷିରରେ ଏହି ଦାନା ମାନ ପକାଇବ

ତଦପର ଏହା କିଛି ଶୀତଳ ହେଲେ ତହିଁରେ କିସ୍‌ମିସ୍, ପେସ୍ତା, ବାଦାମ, ଯାହା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଅଛି ତାକୁ ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ ଅଟୋ ବ୍ରେଜ ୫ ଟୋପା, ଅରେଞ୍ଜ ଜେସ୍‌ମିନ ୩ ଟୋପା, ଗୁଜରାତ ଗୁମ୍ ୨ ଡ୍ରାମ ମିଶ୍ରିତ କରି ମିହିଦାନା ଲଡୁ ପରି ବାନ୍ଧି ଦେବ । ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ ।

ମିଷ୍ଟାନ୍ନରେ ବ୍ୟବହାର ଉପଯୋଗୀ ସିରାମାନ
ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ସିରା ୩ ପ୍ରକାରର ହୁଏ । ୧ ପତଳା, ୨ ଗାଢ, ୩ ଦାନାଦାର ଅର୍ଥାତ୍ ଯେଉଁ ସିରା ହାତରେ ଶୁଖିଯାଇ ଦାନା ବାନ୍ଧଏ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ । ୧ ପତଳା ସିରା :— ସଫା ଚିନି ୫ ପାଉଣ୍ଡ । ଜଳ ଦେଢ ପାଉଣ୍ଡ । ଏକତ୍ର କଡେଇରେ ଚୂଲ୍ଲୀ ଉପରେ ଚଢାଅ । କିଛିକ୍ଷଣ ସିଦ୍ଧ ହେଲା ପରେ ତହିଁରେ ୪ ଆଉନ୍‌ସ କଞ୍ଚା ଦୁଗ୍ଧ ଓ ଅଧ ଆଉନ୍‌ସ ସୋଡ଼ା ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଦୁଇ ୨ ନିକ୍ଷେପ କଲେ ସିରାରୁ ଖାଦ ବାହାରି ଉପରେ ଭାସିଲେ ତାକୁ ହାତା ଦ୍ୱାରା ଧୀରେ ୨ କାଢି ପକାଅ ତଦପର ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି କପଡା ଛାଣି କରି ନେଲେ ୧ ନମ୍ବର ପତଳା ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।

୨ ନମ୍ବର ଗାଢ ସିରା :— ସଫା ଚିନି ୮ ପାଉଣ୍ଡ । ଜଳ ୨ ପାଉଣ୍ଡ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ଅଗ୍ନିରେ ସିଦ୍ଧ କରି ଓ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ଖାଦ କାଢି ପକାଅ । ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଛାଣି ନେଲା ପରେ ପୁନର୍ବାର ଚୂଲ୍ଲୀରେ ଚଢାଇ ଆଉଟିବ । କିଛିକ୍ଷଣ ପରେ ସେହି ସିରାରୁ କିଞ୍ଚିତ ନେଇ ଦୁଇ ଆଙ୍ଗୁଳି ଦ୍ୱାରା ଟେକିଲେ ସିରା ଯଦି ସୂତା ପରି ଆଙ୍ଗୁଳିରେ ଉଠିବ ତେବେ ନଂ୨ ନମ୍ବର ଗାଢ ସିରା ହୁଏ ।

ନଂ୩ ନମ୍ବର ଦାନାଦାର ସିରା :— ସଫା ଚିନି ୪ ପାଉଣ୍ଡ । ଜଳ ୧

ପାତ୍ରଟିକୁ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ସିଦ୍ଧ କରି ଛାଣି ନେଲା ପରେ ପୁନର୍ବାର ଚୁଲ୍ଲୀରେ ବସାଇବ । କିଛୁକ୍ଷଣ ପରେ ଗୋଟାଏ ପାତ୍ରରେ କିଛି ଜଳ ରଖି ତହିଁରେ ଏହି ସିରାରୁ ୧୦।୧୫ ଟୋପା ନିକ୍ଷେପ କଲେ ସିରା ଯଦି ପାତ୍ରର ତଳରେ ବସିଯାଏ, ତେବେ ନମ୍ବର ସିରା ହେଲା ବୋଲି ଜାଣିବ ପୂର୍ବୋକ୍ତ ୨ ଭାବରେ ନଂମ୍ବର; ନଂମ୍ବର ସିରାକୁ ରଖିବ । ମାତ୍ର ଧାନାଦାର ସିରା ହେବା ମାତ୍ରେ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ବ୍ୟବହାର କରିବ ।

ଅମୃତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ଗ୍ରେପା ଛଡା ବିହ୍ରୀ ବଟା ୧୧ ସେର । ସଫେଦା (ଗୁଣ୍ଡଳ ଚୂନା) ୩ ସେର । ଚିନି ୨୨ ସେର । ଘୃତ ୮ ସେର । ଏହା ହେଲା ପରିମାଣ ପ୍ରଥମେ ବିହ୍ରୀ ବଟା ସହିତ ଗୁଣ୍ଡଳଚୂନାକୁ ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ କିଛି ପୋଡ଼ିବାଇବାକୁ ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟର କିଛି ଜଳ ସଂଯୋଗ କରି ମିଶ୍ରିତ କର । ଗୋଟାଏ ମୋଟ ଜିନ କନାର ମଧ୍ୟ ସ୍ଥଳରେ ଗୋଟାଏ କ୍ଷୁଦ୍ର ଛିଦ୍ର କରି ତାକୁ ସିଲାଇ କରିନିଅ । ସେହି ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଘୃତପୂର୍ଣ୍ଣ କଟେଇରେ ଘୃତ ଫୁଟି ଉଠିଲେ ଜଲେବି କରିବା ପରି ଘୁରାଇ ୨ ଗୋଲ ୨ କରି ନିକ୍ଷେପ କର । ସିଦ୍ଧ ହେଲେ ତାକୁ ନ୨ମ୍ବର ସିରାରେ ପକାଇବ ।

ହିତାଲେଭୋଗ ପ୍ରସ୍ତୁତପ୍ରଣାଳୀ

ଚୂପୁଡା ଛେନା ୧୦ ସେର । ମଇଦା ୨ ସେର । ଘୃତ ୧୨ ସେର ସଫାଚିନି ୯।ସେର । ପ୍ରଥମେ ମଇଦାକୁ ୧ ପୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ବଉକ୍ତ ଘୃତ ସେର ଘୃତରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ଓ ତହିଁରେ ଛେନା ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବ ଓ ତହିଁରେ କିଛି ଜଳମିଶ୍ରିତ କରି ଅଠାଳିଆ ହେଲେ, ସେଓ ତିଆରି ପିତଳ ଝାଞ୍ଜର ସରୁ ୨ ଛିଦ୍ରଯୁକ୍ତ ଖଣ୍ଡ

ଦ୍ୱାରା ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଗୃହଦ୍ୱାରା କାଟିବ, ଯେପରି କ ସରୁ ଛଅକୋଣ ପିଲ ହୋଇ ଗରମ ଘିଅ କଡ଼ାଇରେ ପଡ଼ୁଥାଏ । ଭଜା ହୋଇଗଲେ ତାକୁ ନଂ ୨ ନମ୍ବର ସିରାରେ ପକାଉଥିବ । ଉକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ରସ ପିଇଲେ ତାକୁ ଛାଣି ନେଇ ଗୋଟାଏ ପାତ୍ରରେ ରଖିବ । ତତ୍‌ପର ତହିଁରେ ଗୋଲାପଜଳ ୧ ଆଉନ୍ସ । ଚୁଜ୍‌ରାତ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଡ୍ରାମ । ଦୁଗ୍ଧରେ ଭିଜା ଷ୍ଟିମ୍‌ରିଷ୍ ୧ ଣା ଓ ଲେଉଣ୍ଡା ଓ୍ୱାଟର ୧ ବଉଲ ଗୋଲାପଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରିଦେଲେ ଛିତାଭୋଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ । ସେଓଡ଼ାଅତର ଏକ ପ୍ରକାର ପିତଳର ଯନ୍ତ୍ର ଯହିଁରେ ୩ ପ୍ରକାର (ବଡ଼, ମଧ୍ୟମ ଓ ସରୁ) ଛିଦ୍ର ଥାଏ ଏହାପରି ୩ଖଣ୍ଡ ଗୋଲାକାର ପିତଳର ଥାଏ) ଏହି ଯନ୍ତ୍ର ବଜାରରେ ମିଳେ ।

ସ୍ପଞ୍ଜ ରସଗୋଲା

ଏହି ରସ ଗୋଲା କରିବାକୁ ହେଲେ ଦୁଗ୍ଧକୁ ଘରେ ଛୁଣ୍ଡାଇ ଭଲ ନିଃସ୍ୱୃତ ଛେନା କରିବାକୁ ହୁଏ ॥ ଏଥିରେ ଯଥା ପରିମାଣ ଦାନାଦାର ସୁଜି ଓ କିଞ୍ଚିତ ସୋଡ଼ାବାଇକାର୍ବ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମରୂପେ କିଛି-କ୍ଷଣ ମର୍ଦ୍ଦନ କଲାପରି, ସାଧାରଣ ରସଗୋଲା ପରି ଗୋଲ ୨ ରସ-ଗୋଲ କରିବ । ଏହାର ବିଶେଷତ୍ୱ ଏହିଯେ ନଂ ୨ ନମ୍ବର ସିରା ଚୂଲ୍ଲୀରେ ବସି ଖୁବ୍ ଫୁଟୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଏହି ରସ ଗୋଲମାନ ପକାଇବ । ନରୁବା ରସଗୋଲା ତିଆରିହେବ ।

ସନ୍ଦେଶ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ବଜାରରେ ନାନାପ୍ରକାରର ସନ୍ଦେଶ ବିକ୍ରି ହୁଏ । ମାତ୍ର କେତେକ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଜାତୀୟ ସନ୍ଦେଶ । ଯେପରି କଲିକତାର ଭୀମନାଗର ସନ୍ଦେଶ, ଓ ଅହଲାବାଦର ପାଣ୍ଡେ ସନ୍ଦେଶ ପରି ସନ୍ଦେଶ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା । ସନ୍ଦେଶ ଦୁଇ ପ୍ରକାର ପ୍ରଣାଳୀରେ ହୁଏ ।

୧ ସପା ଚିନି ଗୁଣ୍ଡଦ୍ୱାରା । ୨ ଫିଟଦ୍ୱାରା । ସନ୍ଦେଶର ଉତ୍କୃଷ୍ଟତା ଓ ନିକୃଷ୍ଟତା, ଛେନାର ପରିମାଣ ବୃଦ୍ଧି ଓ ଚିନିର ପରିମାଣ ହ୍ରାସ ଦ୍ୱାରା ଜଣାଯାଏ । ନିମ୍ନ ପ୍ରଣାଳୀ ମାନ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ସନ୍ଦେଶର ଦିଆ-ଦିଆଗଲା । ୧ନମ୍ବର ସନ୍ଦେଶରେ :— ଛେନା ୨ ପାଉଣ୍ଡ ଚିନି ୮ ଅଉନ୍ସ ୨ନମ୍ବର ସନ୍ଦେଶରେ :— ଛେନା ୨ ପାଉଣ୍ଡ ଚିନି ୧୦ ଅଉନ୍ସ ୩ନମ୍ବର ସନ୍ଦେଶରେ :- ଛେନା ୨ପାଉଣ୍ଡ ଚିନି ୧୨ ଅଉନ୍ସ । ଏତଦ୍ଭିନ୍ନ ସନ୍ଦେଶର ଅନ୍ୟ ପରିମାଣରେ ଭଲ ସନ୍ଦେଶ ହୁଏନାହିଁ । ପ୍ରଥମେ ଛଟମେ ଛେନାର ପାଣିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ନିଷ୍କାସିତ କରି ତାହାର ଚକ୍ରାରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବାକୁ ହୁଏ, ବିଶୁଦ୍ଧ ସପା ଚିନିର ଗୁଣ୍ଡକୁ ତହିଁରେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବ, ତଦୁପରି ପିତଳ କଡ଼େଇରେ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ କିଞ୍ଚିତ୍‌କ୍ଷଣ ବସାଇ ତାହାର ନଡ଼ୁଥିବା ଘନ ୨ ଘାଣ୍ଟିବ, ଯେପରି ଛେନା ଲାଗି ନଯାଏ ନଜର କରୁଥିବ, ତଦୁପରି ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଅନ୍ୟତ୍ର ପାତ୍ରରେ ଏକରାତି ରଖିଲା ପରେ ତହିଁରେ ବାଦାମ, ପେସ୍ତା କଟା, କିସମିସ, ଓ ଗୁଜୁରାତି ଚୂନ ଓ ଗୋଲାପ ଅତର ୪ ଫୋଟା ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଞ୍ଚରେ ସନ୍ଦେଶ କାଟିବ ।

ଅମୃତ ସନ୍ଦେଶ

ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଛେନା ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ସପା ଚିନିଗୁଣ୍ଡ ୬ ଅଉନ୍ସ, ଏତଦ୍ଭିନ୍ନ ଅଳ୍ପ ମେଓ୍ୱା ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ, କିସ୍‌ମିସ ୨ ତୋଳା, ପେସ୍ତାକଟା ୧ ବଉଲ ୨ ତୋଳା, ଠିକ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଛାଞ୍ଚରେ ତୋଳିବ ।

ମନୋହରା ସନ୍ଦେଶ

ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଛେନା ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ସପା ଚିନିଗୁଣ୍ଡ ୬ ଅଉନ୍ସ, ଗୁଜୁରାତି

ଗୁଣ୍ଡ ୧ ରତିକ୍ତି ୨ ଅଉନ୍ସ, ଖୁଆ ୪ ଅଉନ୍ସ, କିସମିସ, ବାଦାମ ଓ ପେସ୍ତା କଟା ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ପ୍ରଥମେ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ସନ୍ଦେଶ କରିରଖି, ତଦ୍ପର ଖୁଆକୁ ଗୋଲାପ ଜଳରେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ସନ୍ଦେଶରେ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ କିସ୍‌ମିସ, ବାଦାମ, ପେସ୍ତାକଟା ମିଶାଇ ଛାଞ୍ଚରେ ସନ୍ଦେଶ କରିବ ।

ଅବାର ଖାବୋ ସନ୍ଦେଶ

ଏହା କଲିକତାର ବାରା ବଜାରରେ ହୁଏ, ଏହା ଗୋଟାଏ ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ, ଚୁପୁଡା ଛେନା ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ସଫା ଚିନିଚୂର୍ଣ୍ଣ ୪ ଅଉନ୍ସ ଖୁଆ ୪ ଅଉନ୍ସ, ଦୁଗ୍ଧର ମଲେଇ, କିସମିସ, ପେସ୍ତା ଗୁଜରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ, ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀ ମତେ ଛେନାକୁ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି-ରଖି, ତଦ୍‌ପର ଖୁଆକୁ ମଲଇରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ କିସମିସ, ପେସ୍ତା ଗୁଜରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉକ୍ତ ତିଆରି ଛେନା ମିଶ୍ରିତ କରିବ ଇଚ୍ଛାନୁରୂପ ଛାଞ୍ଚରେ ଗଢିନେବ ।

ଦିଲ୍ଲିର ବାଦସାଇ ସନ୍ଦେଶ

ଏହା ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ ଓ ଅତି ଉପାଦେୟ ସନ୍ଦେଶ, ଚୁପୁଡା ଛେନା ୨ ପୁର୍ଣ୍ଣ ୧ ରତିକ୍ତି ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ସଫା ଚିନିଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦ ଅଉନ୍‌ସ, ଖୁଆ ୪ ଅଉନ୍‌ସ, ଦୁଗ୍ଧର ସର ୨ ଅଉନ୍‌ସ, ମେର୍ଓ୍ୟା ୨ ଅଉନ୍‌ସ, ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଜାଫ୍‌ରାନ ୧ ରତିକ୍ତି ୪ ଗ୍ରେନ, ଗୋଲାପ କଢ଼ି ୨୦ ଗୋଟା, ଲେଲେ-ଣ୍ଡର ଓ୍ୟାଟରର ୨୦ ଫୋଟା ବାଦାମ ଟୁକୁରା, କିସମିସ, ପେସ୍ତା ଟୁକୁରା ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ, ଚିଲଭର ପତ୍ର ଯତ୍‌କିଞ୍ଚିତ୍ ପ୍ରଥମେ ଉପ-ରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସନ୍ଦେଶ କରିରଖି, ତଦ୍‌ପର ଖୁଆରେ ସର, ଜାଫ୍‌ରାନ ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ତହିଁରେ ମେର୍ଓ୍ୟା, କିସ୍‌ମିସ,

ପେସ୍ତା, ବାଦାମ ଓ ସୁଗନ୍ଧ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ସେହି ସନ୍ଦେଶରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାଞ୍ଚରେ ଇଚ୍ଛାନୁରୂପ ଗଢିନେଲା ପରେ ସେହି ସନ୍ଦେଶ ମାନ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଟିକେ ଧୋଇଥିବା ରୁପେଲ ପତ୍ରମାନ ଉପରେ ଗୋଟି ୨ କରି ସଜାଇ ଗଢେଇ ନେବ । ଏହାକୁ ଅଏଲ୍ ପେପର ଦ୍ୱାରା ଗୋଟି ୨ କରି ମୋଡ଼ି ରଖିବ ।

ମିଠାର ଲଡୁ

ମିଠାଖୁଆ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ସଫା ଚିନିଗୁଣ୍ଡ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଘିଅଭଜା ସୁଜି ୨୦ ଆଉନ୍ସ ବୋଟର ବେସନ ୧୦ ଆଉନ୍ସ, ଏଳେନ୍ସ ଅଫ ବେଦାନା ୧୦ ଫୋଟା; ଗୋଲପ ଅତର ୨ ଫୋଟା, ପ୍ରଥମେ ବେସନକୁ ଘିଅରେ ଭାଜିନେବ; ତଦ୍ ପର ଖୁଆରେ କଥିତ ଦ୍ରବ୍ୟସବୁ ଚିନିକୁ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିନେବ, ତଦପର ଭଜା ସୁଜି ମିଶ୍ରିତ କରି କିଛିକ୍ଷଣ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ରଖିଲା ପର ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ତହିଁରେ କିସମିସ,ପେସ୍ତା କଟା, ଓ ବାଦାମ କଟା ଏବଂ ଉକ୍ତ ସୁଗନ୍ଧମାନ ମିଶ୍ରିତ କ ରିଲଡୁ ବାନ୍ଧିନେବ, ଏହା ଅତି ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ ।

ବନ୍‌ବନ ମିଠାଇ

ଏହି ମିଠାଇ ମଧ୍ୟ ଶିଶୁ ମାନଙ୍କର ବଡ଼ ଆଦରର ଖାଦ୍ୟ, ବିଶେଷତ କୃମିଗ୍ରସ୍ତ ବାଳକ ବାଳିକା ମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଉପକାରୀ ଔଷଧ, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ— ୧ ଭାଗ ଆଇସିଙ୍ଗ ଗ୍ଲାସ ମଣ୍ଡରେ ୩ ଭାଗ ଗମ୍ ଏକେସିଅର ମଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ଓ ତହିଁରେ ସଫା ଦାନାଦାର ଚିନିଗୁଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ଯେପରିକି ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟ ରୁଟି କରିବାର ଚକଟା ପିଣ୍ଡଠାରୁ ଅଳ୍ପ ଟାଣ ହୁଏ, ତଦପର ଉକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟର ୧ ବଉଲ୍ଲ ୪ ଅଂଶ ଆଉନ୍ସରେ ୨ ଡ୍ରାମ ସେଣ୍ଟୋନାଇନ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି

ସେହି ପିଣ୍ଡପାତ୍ରମଧ୍ୟରେ ମିଶ୍ରିତ କରିବ , ତହିଁରୁ ମାଲୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପିତଳ ଛାଞ୍ଚରେ (ଏଠାରେ କର୍ପୂର ମାଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଲେଖା ଅଛି) ଉକ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ରଖି ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ଗୋଟାଏ ୨ ବାଲିବାଡ଼ି ମଞ୍ଜି ଦେଇ, ଛାଞ୍ଚକୁ ଚାପି ୨ ବଳ୍‌ବନ ମିଠାଇମାନ କାଢିନେଇ ବୋତଲରେ ରଖିବ, ପିପର ମିଠାଇ ମଧ୍ୟ ଏହିପରି ।

ଘରପୁରିଆ

ଏହାମଧ୍ୟ ଅତି ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ, ଖାଣ୍ଟି ଘିଅ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ, ଚୁନୁଡ଼ା ଛେନା ୨ ପୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ମିଠାଗୁଆ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ସଫାଚିନି ୧୨ ଅଉନ୍ସ, ମଇଦା ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ପାଉଣ୍ଡ, ବାଦାମ ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଅଉନ୍ସ , ପେସ୍ତା ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଅଉନ୍ସ, ଜାଫ୍ରାନ୍ ଗୁଣ୍ଡ ୨୦ ଗ୍ରେନ, ଅଟୋଅଫ୍ ରୋଜ, ଅଟୋଅଫ୍ ବେଲଫୁଲ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧୦ ଫୋଟା ପ୍ରଥମେ ଛେନା ଓ ଚିନିକୁ ସନ୍ଦେଶ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ରଖ, ଏହା ନରମଥିବା ବେଳେ ତହିଁରେ ଘିଅ ମିଶ୍ରିତକରି ରଖ, ତଦପର ମଇଦା ଓ ଗୁଆକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନକରି ହାଲୁଆ କଲାପରି କରି-ରଖ, ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଥମ ୨ ଦୁଇ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଏକତ୍ର କରି ରୁଟି ବେଲିଲା ପରି ଗୋଲ ୨ କରି ବେଲଣାରେ କିଞ୍ଚିତ ଘୃତ ଲଗାଇ ବେଲିବ, ଏକ ପ୍ରସ୍ତ ଉକ୍ତ ବେଲା ରୁଟିରେ କିଞ୍ଚିତ ଦୁଗ୍ଧ ଲଗାଇ ଦେଇ ଆଉ ଗୋଟାଏ ପ୍ରସ୍ତରଖ, ଏହିପରି ୨।୩ ପ୍ରସ୍ତ ପକାଇ ୨।୩ ଇଞ୍ଚ ମୋଟ ହେଲେ ଏହାକୁ ବେଲଣାରେ ପରଟା ବେଲିଲା ପରି ବେଲିବ, ଓ କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଖଣ୍ଡକରି କାଟି ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଙ୍ଗଡ଼ା ଭାଜିଲା ପରି ଭାଜିନେବ ।

ଦଧିପୁଲୀ

ନଡ଼ିଆକୋରା ଉପ କପଡ଼ା ଛଣା ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଖୁଆ ୮ ଅଉନ୍ସ,

ଶୁଖୁଆ ଛେନା ୮ ଅଉନ୍ସ ଚିନି ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ପରିଷ୍କୃତ ଧଳା
ସିଜା ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଗୁଜରାଟ ଚୁଆ ଓ ଶ୍ରୀ କର୍ପୂର ଯଥା ପରିମାଣ, ପ୍ରଥମେ
ଶୁଖୁଆକୁ କଷ୍ଟିତ ନଡ଼ିଆ ରସରେ ଗୋଳି ମର୍ଦ୍ଦନକରି, ଛେନାକୁ ଉତ୍ତମ
ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନକରି ତହିଁରେ ମିଶ୍ରିତ କର, ତଦପର କଟଫଳ ହିଙ୍ଗୁକୁ
ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୂର୍ଣ୍ଣି ତହିଁରେ ମିଶ୍ରିତ କର, ତଦପର ନଡ଼ିଆରସ ବାହାରି
ଥିବା ଦଳଦରୁଣ୍ଡ ନଡ଼ିଆକୁ ଶୀଳରେ ବାଟି ତହିଁରେ ସେହି ନଡ଼ିଆ ରସ
ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ଚିନି ମିଶ୍ରିତ କର, ତଦପର ମଇଦା ୧ ପାଉଣ୍ଡରେ
ଉକ୍ତ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ପିଣ୍ଡାକାର କର, ତଦପର ଏହି ପିଣ୍ଡକୁ
କଷ୍ଟିତ ୨ ନେଇ ଘିଅରେ ପକାଇ କାଟିନେବ, ଓ ସେ ସବୁକୁ ଘିଅରେ
ଛାଣିନେବ ।

ରସ ମଣ୍ଡା

ଛେନା ୧ ପାଉଣ୍ଡ; ସଫେଦା ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମ ରୂପେ
ମର୍ଦ୍ଦନ କରି, ତହିଁରେ ଖୁଆ ୧ ଛଟାଙ୍କ ୪ ପାଉଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରିବ,
ତଦପର ତହିଁରେ କିସମିସ୍ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛେନାରେ
ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କାଟିନେଇ ନ ୧ ମ୍ବର ଗରମ ସିରାରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଲାପରେ
ଥାଳୀରେ ରଖିବ, ଓ ତହିଁରେ ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ରଖିବ ।

କସ୍ତୁରି ସନ୍ଦେଶ

ଶୁଖୁଆ ଛେନା ବଟା ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ନ ୨ ମ୍ବର ଚିନିର ରସ ୧ ପାଉଣ୍ଡ
୧ ଛଟାଙ୍କ ୨ ପାଉଣ୍ଡ, ଚୋପା ଛଡା ବାଦାମ ବଟା ଅଧପା, କିସମିସ୍,
ପେସ୍ତା, ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ, ଗୁଜରାଟ ଗଣ୍ଡ ୧ ଛଟାଙ୍କ ୪ ତୋଳା,
କର୍ପୂର କିଞ୍ଚିତ୍, ପ୍ରଥମେ ଛେନା ବଟା ଓ ବାଦାମ ବଟାକୁ ଚିନି
ରସରେ ମିଶ୍ରିତ କରି, ପିତଳ କଡ଼େଇରେ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନିତାପରେ ଘନ ୨

ଅବଲୋକନ କରୁଥିବ, ଯେତେବେଳେ ଦେଖିବ ତାହା ଶକ୍ତ ଧରିଲା ସେତେବେଳେ ତାକୁ ନେଇ କାଠଚକ୍ର ଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମ ରୂପେ ନିଷ୍ପେଷଣ କରିବ, କିନ୍ତୁ ଏ ମିଶ୍ରିତକଲା ପରେ ତାହା ସନ୍ଦେଶ ପରି ହୋଇଯିବ; ତଦୁପରେ ଛାଞ୍ଚରେ ପକାଇ ସନ୍ଦେଶ କରିନେବ,

ଅମୃତ ଭଣ୍ଡାର ମୋହନ ଭୋଗ

ଦର ପାଚିଲା ଅମୃତ ଭଣ୍ଡା ଗୋଟା ୮ ଟା, ଖୁଆ ୪ ଅଉନ୍ସ ଘୃତ ୪ ଅଉନ୍ସ, ଦୁଗ୍ଧ ୮ ଅଉନ୍ସ, ଚିନି ୧ ପାଉଣ୍ଡ, କିସ୍‌ମିସ୍, ଅଳାଇଚ, ଲବଙ୍ଗ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ, ପ୍ରଥମେ ଅମୃତ ଭଣ୍ଡାର ଚୋପା ଓ ମଞ୍ଜି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଛଡାଇ ଧୌତକରି ସଫାକର, ତତ୍‌ପରେ ଜଳରେ ସିଦ୍ଧ କରି ଚକଟି ରଖ, ଓ ତାକୁ କିଞ୍ଚିତ ଘୃତରେ ୧୫ ମିନିଟ କାଳ ଭର୍ଜନ କର, ଖୁଆକୁ ଦୁଗ୍ଧରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଚିନି ମିଶ୍ରିତ କର, ତଦୁପରେ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର କରି ଘିଅରେ ଭଜି ମୋହନଭୋଗ କରିବ, ଏହା ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ଓ ହଜମି କାରକ ।

ପାଣିକଖାରୁର ହାଲୁଆ

ସୁପକ୍ୱ ପୂର୍ଣ୍ଣ ପାଣିକଖାରୁ ଗୋ ୨ ଟା, ବାଦାମ ବଟା ଏକପୁଅ, ପେସ୍ତା ଝୁରି ୧ ଛଟାଙ୍କ ୨ ପା, ଘୃତ ୧ ଛଟାଙ୍କ ୨ ସେର, ଚିନି ୧ ସେର, ଅଳାଇଚ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ତୋଳା, ଜାଫରାନ ୧ ଛଟାଙ୍କ ୪ ତୋଳା, ପ୍ରଥମେ ପାଣିକଖାରୁକୁ ଖଣ୍ଡ ୨ କରି ତାର ଚୋପା ଓ ମଞ୍ଜି ଉତ୍ତମରୂପେ କାଟିବ, ତଦୁପରେ ସେହି ଖଣ୍ଡ ୨ କଖାରୁକୁ ଜଳରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ସିଦ୍ଧ କଲାପରେ କରିଆ କନ ଦ୍ୱାରା ଛାଣିନେଇ ଜଳ ଶୂନ୍ୟକର ଓ ତାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟି ରଖ, ତଦୁପରେ ବାଦାମ ବଟା ଓ କଖାରୁକୁ ମର୍ଦ୍ଦନକରି ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଘୃତଦ୍ୱାରା ଭଜିବ, ଯେପରିକି ଲାଲ-

ବର୍ଣ୍ଣ ଦେଖାଯାଏ, ତତ୍ପର ତହିଁରେ ଚିନି ସଂଯୋଗକରି ।ପରିମାଣ ମତେ ଜଳଦେଇ ହାଲୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ, ଏହି ସମୟରେ ଅଳ୍ପ-ଇଚ ଲସମିତ୍ ଓ ଜାଫରାନ୍ ପ୍ରଭୃତି ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ଆବଶ୍ୟକ ମତେ ଖଣ୍ଡ ୨ କରି କାଟି ନେବ ।

ପାଣିକଖାରୁର ବରଫି

ଶ୍ରେୟାଛତା ମଞ୍ଜି ଶୂନ ପରୁଣା ପାଣିକଖାରୁ ୯ ସେର, ଘୃତ ୧ ବାଇଁକ୍ତ ୧୪ ସେର, ଖଲ୍ଚୂନ ପାଣି ୨ ତୋଳା, ଗୁଜରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବାଇଁକ୍ତ ୨ ତୋଳା, ଅଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବା-କ୍ତ ୪ ତୋଳା, ଜାଇଫଳ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବାଇଁକ୍ତ ୪ ତୋଳା, ସବଙ୍ଗ ଏକପୁଅ, ନା ୨ ମୂର ସିରା ୧ ପୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ବାଇଁକ୍ତ ୨ ସେର, ପ୍ରଥମେ ପାଣିକଖାରୁକୁ କୋରଣାରେ କୋରି ନେଲପର ତହିଁରେ ଚୂନପାଣି ମିଶ୍ରିତ କରିରଖ, ଅର୍ଦ୍ଧଘଣ୍ଟା ପରେ ତାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୌତକରି ଛେନା ଚୁମୁଡିଲା ପରି ଚୁଡୁଙ୍ଗ ରଖ, ତଦୁପରେ ଘୃତକୁ କରେଇରେ ଦେଇ ଏହି ନୂପ୍ରସ୍ତା କଖାରୁ କୋରାକୁ ମୃଦୁ ୨ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଭଜିବ, ତାହା ଠିକିଏ ଲାଲ ଦେଖାଗଲେ ତହିଁରେ ସିରା ପ୍ରଭୃତି ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ଚଟୁଦ୍ୱାରା ଘାଣ୍ଟିବ, ଅଠାଳିଆ ହୋଇଗଲେ ଗୋଟାଏ କାଠର ତକ୍ତା ଉପରେ ଢାଳିବ, କିଞ୍ଚିତ ଶୀତଳ ହୋଇଲେ ଗୋଟାଏ କାଠର ତକ୍ତା ଉପରେ ଢାଳିବ । କିଞ୍ଚିତ ଶିତଳ ହେଲେ ବରଫୀପରି ଖଣ୍ଡ ୨ କରିନେବ ।

ନାନାପ୍ରକାର ମୋରବ୍ବା ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ଅଦାର ମୋରବା

ଅଦା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପକାରୀ ଦ୍ରବ୍ୟ, ଆୟୁର୍ବେଦ ଶାସ୍ତ୍ରରେ ଏହାର ଅନେକ ଗୁଣ ଲେଖାଅଛି, ଅଦାର ତିନିଗୋଟି ନାମ ;—ସୃଙ୍ଗବେର, କଟୁ-

ଲବ୍ଧ, ଓ ଅଦ୍ରକା ଆଦ୍ରକାରୁ ଅଦା ନାମ ହୋଇଅଛି, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀଃ-
ଅଦା ୧ ସେର, ଜାମୁକୋଲୀ ପତ୍ର ଛେଞ୍ଚାରସ ଏକଛଟାଙ୍କି, ପଥର ଚୂନ
ଏକ ଛଟାଙ୍କି, ଗୋଲାପ ଜଳ ଏକତୋଳା, ଗୁଜରାଟି ଗୁଣ୍ଡି ୧ ବଳକ୍ତ
୮ ତୋଳା, କର୍ପୂର ଓ ଡ଼ାଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧ ବଳକ୍ତ ୪ ତୋଳା
ପ୍ରଥମେ ଅଦାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୌତକଲ ପର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇବ, ତଦ-
ପର ସେ ଗୁଡ଼ିକ ଦୁଇ ୨ ଖଣ୍ଡକରି ଗୋଟାଏ ଛୁଞ୍ଚି ବା ଓଫଣିରେ ଛିଦ୍ର
ମାନ କରି ରଖ, ତଦପର ଏହି ଅଦାକୁ ଚୂନ ପାଣିରେ ମିଶ୍ରିତକରି ଦୁଇ-
ଦିନ ରଖିଲ ପର ଛାଣିନେଇ, ତୃତୀୟ ଦିବସ ଜାମୁପତ୍ର ରସ ସହ ଉପ-
ଯୁକ୍ତ ପରିମାଣ ଜଳରେ ସିଝାଇବ, ନରମ ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ଶୀତଳ
ଜଳରେ ୩।୪ ଥର ଧୌତ କରିବ, ନ ୨ ମ୍ବର ସିରାକୁ କଡ଼େଇରେ ରଖି
ତହିଁରେ ଏହି ଅଦାସବୁ ପକାଇ ସିଦ୍ଧ କରିବ, କ୍ରମେ ୨ ଘନ ହୋଇ
ଆସିଲେ ତହିଁରେ ଅବଶିଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ପାଗ ହୋଇଗଲେ
ଓଲାଇ ଆଣି ଶୀତଳ କରିବ, ଏହାକୁ ଅମୃତ ପାତ୍ରରେ ରଖିଲେ ଅନେକ
ଦିନ ରହିବ ।

ପାଣି କଖାରୁର ମୋରବା

ପାଣି କଖାରୁର ମୋରବା ରକ୍ତ ପିତ୍ତ ରୋଧକ ଔଷଧ, ପଥ୍ୟରୂପେ
ପଥ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ପୁରୁଣା ପାଣି କଖାରୁକୁ
ଚୋପା ଓ ମଞ୍ଜି ଶୂନ୍ୟକରି ତାକୁ କ୍ଷୁଦ୍ର କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି,
ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟ ମୋଟ ୧ ସେର, ସଫେଦା ଏକଛଟାଙ୍କି, ଫିଟ୍‌କିରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ
୧ ତୋଳା, ଗୁଜରାଟି ଗୁଣ୍ଡ ୧ ତୋଳା, ଗୋଲାପଜଳ ୦ ତୋଳା,
ନ ୨ ମ୍ବର ସିରା ୧ ସେର, ଖୁବ ପୁରୁଣା ପାଣି କଖାରୁ ନ ହେଲେ
ମୋରବା ହେବନାହିଁ, ଉକ୍ତ ଖଣ୍ଡ ୨ କଖାରୁର ଉପରେ କ୍ତ ମତେ
ଛିଦ୍ର ମାନକରି, ତଦପର ୧ ଘଣ୍ଟା ଯାକ ଶୀତଳ ଜଳରେ ଭିଜାଇରଖ
ପର, ଛାଣିନେବ, ତଦପର ସଫେଦା ଓ ଫିଟ୍‌କିରି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଜଳରେ

ମିଶ୍ରିତ କର ଏହି ଖଣ୍ଡମାନ ସିଦ୍ଧକର, ଏହା ଯେପର ଦରସିଜା ହୁଏ, ତଦପର ନ ୨ ସ୍ବର ସିରାରେ ପକାଇ ଏହି ଦରସିଜା କଖାରୁକୁ ସିଦ୍ଧ କର, ଘନ ଓ ଅଠାଳିଆ ହେଲବେଳେ ଅବଶିଷ୍ଟ ଦ୍ରବ୍ୟ ମାନ ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ଓଲାଇ ଆଣି ଥଣ୍ଡା କରିବ ଓ ତାହା ସବୁ କପ୍ୟେପରେ ରଖିବ, ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ମୁଖ ରୋଚକ ।

ବେଲର ମୋରବା

ଅର୍ଦ୍ଧପକ୍ୱ ବେଲକୁ ଦୁଇଖଣ୍ଡ କରି ତହିଁରୁ ମଞ୍ଜି ସବୁ କାଢି ପକାଇବ, ତଦପର ତାର ଉପର ଚୋପାକୁ ଛୁରିଦ୍ୱାରା କାଢି ବେଲକୁ ଖଣ୍ଡ ୨ କରିବ ଓ ଛୁରିଦ୍ୱାରା କରି ରଖି, ଓ ଜଳରେ ସିଦ୍ଧକର, ତଦପର ଉପରେକ୍ତ ସିରା ଓ ମସଲା ମାନ ଦେଇ ମୋରବା କରିବ ।

ସ୍ୱଦେଶୀ ମୁଦଙ୍ଗ

ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ମୁଖ ରୋଚକ ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ, ସ୍ୱଦେଶୀ ଭିନ୍ନର ମୁଦଙ୍ଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଏଠାରେ ଲେଖା ଅଛି, ତାହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:— ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଛେନା ୨ ସେର, ଅଟା ୧ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ଭାଗରୁ ୨ ସେର, ଗୁଡଳ ଚୂନା ୧ ସେର, ଚିନି ୧ ପୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ଭାଗରୁ ୨ ସେର, ଖୁଆ ୧ ଭାଗରୁ ୨ ସେର, ଭିନ୍ନ ଟୋଗଟା, କୋରା ନଡିଆ ୧ ସେର, ଘୃତ ୧ ସେର, କିସମିସ, ବାଦାମ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଏକପା, ପେସ୍ତା କଠା ୧ ଭାଗରୁ ୧୬ ସେର, ପାଚିଲା କଦଳୀ ଚକଟା ଏକଟା, ଅଳାଇଚ, ଲବଙ୍ଗ, ଓ ଗୁଜରାତି ଦାରଚିନି ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧ ତୋଳା, ଗୋଲାପ ନିର୍ଯ୍ୟାସ ୨ ଡ୍ରାମ, ପ୍ରଥମେ ଛେନାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟି, ତହିଁରେ ଖୁଆ ମିଶ୍ରିତ କର, ତଦପର ଅଟା, ଗୁଡଳ ଛୁଟେକୁ ଘୃତରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ତହିଁରେ ଅଣ୍ଡାକୁ ଭାଙ୍ଗି ମିଶ୍ରିତ କର, ତଦପର ଅବଶିଷ୍ଟ

ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ପିଣ୍ଡାକାର କର, ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ପାକ କରିବ, ଅଥବା ନିମ୍ନ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ୧୦ ସେର ଜଳ ଧରିବା ଭଳି ଦୁଇଗୋଟା ମାଟିର ପଲମ ତାଡ଼ି ଆଣ, ପ୍ରଥମ ତାଡ଼ରେ ଅର୍ଦ୍ଧେକ ଜଳ ରଖି, ତଦୁପରି ଖଣ୍ଡେ ନୂଆର ଜାଲ ଗୋଲ କରିଦିଅ, ଏହି ଜାଲଖଣ୍ଡ ଜଳ ଉପରୁ ଏକଇଞ୍ଚ ଉପରେ ରହିବ, ତଦୁପର ଏହି ଜାଲ ଉପରେ ୩।୪ ଖଣ୍ଡ ଖଲିପତ୍ର ବିଛାଇ ଏହି ପିଣ୍ଡକୁ ୨ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚରେ ଗୋଲକରି ରଖି, ତହିଁ ଉପରେ ଅନ୍ୟ ତାଡ଼ଟି ଘୋଡାଇ ଦେବ ଓ ମଇଦା ଅଠାଦ୍ୱାରା ସଂଯୋଗ ସ୍ଥାନ ବନ୍ଦ କରିବ, ତଦ୍‌ପର ଏହି ପଲମକୁ ଚୂଲିରେ ବସାଇ ୨ ଘଣ୍ଟାଏକ ସିଦ୍ଧକଲେ ଭିତରେ ଦ୍ରବ୍ୟ ସିଦ୍ଧ ହୋଇ ଯିବ, ତଦପର ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି; ତାକୁ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କର ମାଜିମା ପୋଡପିଠା ପରି କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଖଣ୍ଡକରି କଟିଲା ପରି କରାଇରେ କାଞ୍ଚ ଘୃତକୁ ଗରମ କରି କିଛିକ୍ଷଣ ଭାଜିନେବ, ଏହି ପୁଡ଼ଙ୍ଗ ଖଣ୍ଡମାନ ଅଯୋଗ୍ୟ ପେପରରେ ଗୁଡାଇ ବୟେମରେ ରଖିଲେ ଅନେକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ ।

ତମାଖୁ (ଧୂଆଁପତ୍ର) ଦ୍ୱାରା ନାନାପ୍ରକାର ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ

ଦ୍ରବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ,

ଅନେକ ଦିନରୁ ପୃଥିବୀର ସମସ୍ତ ଦେଶରେ ତମାଖୁର ପ୍ରଚଳନ ଅଛି, ଏହି ତମାଖୁରେ ଅବସାଦ ଓ ମାଦକତା ଗୁଣ ଥିବାରୁ, ଶ୍ରମ ଜନିତ କ୍ଳେଶ ନିବାରଣ କରି ଆରାମ ଦାୟକ ହୁଏ, ତମାଖୁର ବୀର୍ଯ୍ୟକୁ "ନିକୋଟିନ୍" ବୋଲଯାଏ, ଏହି ନିକୋଟିନ ଶରୀର ପକ୍ଷେ ଅପକାରୀ ଦ୍ରବ୍ୟ । ତମାଖୁ ୫ ପ୍ରକାରର ମିଳେ, ୧ ବାଇଗିଣୀ, ୨ ବିଷ୍ଣୁପୁରୀ ୩ ମୋତିଚୁର ୪ ଦେଶୀ ଓ ୫ ମୋତିହାରି, ଏମାନଙ୍କର ପୃଥକ୍ ୨ ବ୍ୟବହାର ନିମ୍ନଲିଖିତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମାନଙ୍କରେ ଉଲ୍ଲେଖ ଅଛି ।

ଗଜାଗୁଣ୍ଡି (ଭଜା)

ବାଇଗିଣୀ ପତ୍ରକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୌତ କଲାପରେ ଖରାରେ ଶୁଷ୍କକର, ତଦୁପରେ ଢେଙ୍କିରେ କୁଟି ଦର ୨ ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ, ଏହି ତମାଖୁର ମଧ୍ୟସ୍ଥ ଶିରକୁ ମଧ୍ୟ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ: — ବାଇଗିଣି ପତ୍ରର ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର, ବସ୍ତୁପୁର ପତ୍ରର ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର, ଉକ୍ତ ତମାଖୁର ଡାଙ୍ଗ ଗୁଣ୍ଡ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଏକତ୍ର କରି ଚାଲୁଣିରେ ଛାଣିବ, ଏହି ଛଣା ଗୁଣ୍ଡି ୨ ସେର, ଭଜା ପାନମହୁରୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ସେର, ଗ୍ରେପାସହି ଭଜା ଧନିଆଁ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର, ଡାଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ଅଧପା, ତାମ୍ବୁଲ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ତୋଳା, ଚନିଗୁଣ୍ଡ ଅଧସେର, ଦାନା କସ୍ତୁରୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ତୋଳା, ଗନ୍ଧଶୁଣ୍ଠୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ତୋଳା, ଘୋଡା ଶିପଗୁଣ୍ଡ ଛଟା ଅଧପା, ଢେରୁମାଠୀ ଗୁଣ୍ଡ ଏକଛଟାଙ୍କି, କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ନଡ଼ିଆଖଣ୍ଡ ଘିଅ ଭଜା ୧ ସେର, କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଖଣ୍ଡଭଜା ଚିନା ବାଦାମ ଅଧସେର, ଧଳାଆ ଗୁଜୁଲ ଗୋଟା ଭଜା ୧ ସେର, ଗୋଟାପାନ—ମହୁରୀ ଭଜା ୧ ସେର, ପ୍ରଥମେ ଉପରୋକ୍ତ ତମାଖୁ ଗୁଣ୍ଡ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର କରି ତହିଁରେ, ବାଦାମ, ତେଲରେ ମିଶ୍ରିତ ଚୂନଗୁଣ୍ଡ ଓ ଗେରୁଗୁଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କଲାପରେ ଖରାରେ ଦେବ, ତଦୁପରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଚୂର୍ଣ୍ଣମାନ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବ, ଏହି ଗୁଣ୍ଡର ପ୍ରତି ୧ ସେରରେ ବିଶୁଦ୍ଧ ଚୁଆ ୧ ଡ୍ରାମ, କାହୁଅତର ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ଡ୍ରାମ, ମିଶ୍ରିତ କରି ନିମ୍ନ ଲିଖିତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସୁଗନ୍ଧ ମସଲାରୁ ପ୍ରତି ସେର ଗୁଣ୍ଡିରେ ୧ ତୋଳା ଲେଖାଏ ମିଶ୍ରିତ କରନ୍ତୁ । ସୁଗନ୍ଧ ମସଲା ଯଥା—ଅଏଲ କାଜପୁଟ ୪ ଆଉନ୍‌ସ, ଅଏଲ ଅଫ୍‌ରୋଜ୍ ୨ ଆଉନ୍‌ସ ଟିଙ୍କଚର ମସ୍କ ୨ ଆଉନ୍‌ସ, ଅଏଲ କାଡାମମ୍ ୧ ଆଉନ୍‌ସ ଅଏଲ କ୍ଲୋଭସ୍ ୨ଡ୍ରାମ, ଓ ଲାଇଟ୍ ଅଏଲ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, ଗ୍ଲିସେରିନ୍ ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ପାଉଣ୍ଡ, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବନ୍ଦ ବୋତଲରେ ରଖ, ଏହି ଦ୍ରବ୍ୟରୁ ପ୍ରତି ୧ ସେର ଗୁଣ୍ଡରେ

୧ ବିଭକ୍ତ ୨ତୋଳା ଲେଖାଏ ମିଶ୍ରିତ କରୁଥିବ ଏହି ଭଜାଗୁଣ୍ଡୀ, ଦେଶ ବିଦେଶରେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ପାନରେ ଖାଇବାର ଗୁଣ୍ଡୀ ଅଛି ତନ୍ମଧ୍ୟରେ ଶ୍ରେଷ୍ଠ, ଏହି ଗୁଣ୍ଡୀରୁ କିଛି ପାନରେ ଖାଇଲେ ଆଉ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମସଲାର ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏ ନାହିଁ ।

ରାଜାଗୁଣ୍ଡୀ କଥା

ଦରକୁଟା ବାଇଗଣୀ ତମାଖୁ ୧୦ ସେର, କଷ୍ଟୁପୁରୀ ତମାଖୁ ୫ ସେର, ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ, ଇସତ୍ ଭଜା ଗୋଟା ପାନ-ମହୁରି ୧୦ ସେର, ବିଶୁଦ୍ଧ ଚୂଆ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ସେର, ଭଜାକଲାଜିରା ଗୋଟା ୨ ପୁର୍ଣ୍ଣ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ସେର, ପୋସ୍ତକ ୫ ସେର, ତାଲଚଗୁଣ୍ଡ ଛଣାହେଲା ପର ଯେଉଁ ଖଦା ବାହାରେ ସେହି ଖଦଡା ୧ ସେର, ଦାନା କସ୍ତୁରୀ ଖଦଡା ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ସେର, ଜାଇଫଳର ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଖଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ସେର, ଜାଇପତ୍ରୀର ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଖଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୧୬ ସେର, ତାମ୍ବୁଲ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ସେର, କାହି ଅତର ୨ ତୋଳା, ଗନ୍ଧଶୁଣ୍ଠୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ସେର, ଅଳାଇଚ ଅର୍କ ୫ ତୋଳା, ସିପଡୋଡା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ସେର, ବାଦାମ ତେଲ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ସେର ପ୍ରସ୍ତୁତ-ପ୍ରଣାଳୀ -: ପ୍ରଥମେ ୫ସେର ବାଇଗଣୀ ପତ୍ର ଓ ୫ ସେର କଡା ଦେଶୀ ଟୁଆଁ ପତ୍ରକୁ ୧୦ ସେର ଜଳରେ ଦୁଇଦିନ ଭିଜାଇ ରଖିଲା ପର ଢିଙ୍କିରେ ଉତ୍ତମରୂପେ କୁଟିବ, ତଦପର ଏହି କୁଟିତ ତମାଖୁର ୪ ଗୁଣ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରିବ ଓ କଡେଇରେ ରଖି ଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଧକର ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ଅଂଶ ରହିଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଅଣି ଶୀତଳ ହେଲେ କପଡ଼ା ଛାଣିକର ରଖ, ଯେଉଁ ଛଣା ତମାଖୁ ରହିଲା ତାକୁ ଶୁଷ୍କ କରି ରଖିଲେ ତହିଁରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ, ତଦପର ଉପରୋକ୍ତ ଦରକୁଟା ବାଇଗଣୀ ତମାଖୁ ଓ କଷ୍ଟୁପୁରି ତମାଖୁରେ ସିପଡୋଡା ଗୁଣ୍ଡ ଓ

ଉକ୍ତ ବାଦାମ ତେଲରେ ମିଶିତ ଉକ୍ତଚୂଆ ସ୍ୱହ୍ନ ତମାଖୁକୁ ଖଣ୍ଡିତ-କର ତହିଁରେ ଉକ୍ତ ତମାଖୁ ଫିଇଜଳ ୧ ସେର ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ଛାପ୍ରାରେ ଶୁଷ୍କ କରିନେବ, ତଦାପର ଉକ୍ତ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ମିଶ୍ରଣମାନ ଓ କାହୁଅତର ଏବଂ ଅଲାତ ଅର୍କ ଓ କୁଆ ଏକତ୍ର ହେବ ଶୁଷ୍କ ତମାଖୁରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କର କୌଟା ବନ୍ଦକର ।

ସୁବାସିତ ଦାନ୍ତଘଷା ଗୁଡ଼ାଖୁ

ଏହା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପ୍ରକାର ଦାନ୍ତଘଷା ଗୁଡ଼ାଖୁ ଅପେକ୍ଷା ଅତି ଉତ୍-କୃଷ୍ଟ, ଏହି ଗୁଡ଼ାଖୁର ବିଶେଷତ୍ୱ ଏହି ଯେ ଏହାକୁ ଦାନ୍ତରେ ଘସିଲେ ଦାନ୍ତ ପରିଷ୍କାର ହୁଏ, ଯାବତୀୟ ଦନ୍ତରୋଗ ଓ ପାୟୋରିଆ; ମୁଖର ଦୁର୍ଗନ୍ଧ, ମୁଁହରୁ ଲାଳାସ୍ରାବ, ପ୍ରଭୃତି ବ୍ୟାଧି ଆରୋଗ୍ୟ ହୁଏ, ଏହା ଗୋଟାଏ ବିଉଲାଭ ଜନକ ବ୍ୟବସାୟ, ଏହା କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ଦ୍ୱାରା, ଏପ-ରିକି ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକମାନେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ପାରିବେ, ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ—ଦାନ୍ତଘଷା ଗୁଡ଼ାଖୁର ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ, ତମାଖୁ ଗୁଣ୍ଡ, ଝୋଲଗୁଡ, ସାଜିମାଟି ଓ କଳିଚୂନ, କିନ୍ତୁ ଏ ଗୁଡ଼ାଖୁର ଗୋଟାଏ ବିଶେଷତ୍ୱ ଅଛି, ପ୍ରଥମେ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ବାଇଗଣୀ ତମାଖୁ ଗୁଣ୍ଡ ୧୦ ସେର, ବସ୍ତୁପୁରି ପତ୍ର ଗୁଣ୍ଡ ୫ ସେର, ଉକ୍ତ ଦୁଇ ତମାଖୁର ଡାଙ୍ଗ ଗୁଣ୍ଡ ୫ ସେର, ରନ୍ଧା ଝୋଲାଗୁଡ ୧୦ ସେର, କପଡା ଛଣା ସାଜିମାଟୀ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ସେର, ସିପପୋଡା କପଡାଛଣା ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବଉଲ୍ ୨ ସେର, କପଡାଛଣା ଚକ୍ଖଡୀ ଗୁଣ୍ଡ ୫ ସେର, ପିପଳୀ, ଜାଇଫଳୀ, ମୁଥା, ବଚ, ଯୁଆନୀ, କର୍ପୁର, ଷଣ୍ଢୀ ମରିଚ, ଗୋଟାଛଡା ହରଡା; ବାହାଡା ଅଁଳା ଓ ଯବକ୍ଷାର ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧ ତୋଳାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ କୁଟି ନେଇ କପଡା-ଛଣ କରିବ ଏହି ମିଶ୍ରିତ ଚୂର୍ଣ୍ଣରୁ ୧ ବଉଲ୍ ୪ ସେର ଦେଶୀକଡା ଧୂଆଁ ପତ୍ରକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୌତକର ତହିଁରୁ ୫ ସେରକୁ ଜଳ ୨୦ ସେରରେ ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ସିଦ୍ଧକରି ୧ ବଉଲ୍ ୪ ଅଂସ ରହିଲେ ତାକୁ ଛାଣିନେବ,

ଓ ସେହି ଛଣା ପାଣିକି ପୁନରାୟ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଆଉଟି ୨ ଗାଈ ଅଠାଳିଆ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ପରିଣତ ହେଲେ ତହିଁରୁ ୧ ବଇକ୍ତ ୨ ସେର, ତଦ୍‌ପର ହିରାଗୁଡକୁ ଘଣିନେଇ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଆଉଟି ଆଉଟି ଗାଢ ହେଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ, ତଦପର ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଏକତ୍ର କରିବ, ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଚୂଡାଖୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟା ହୋଇ ସାରିଲେ ମିଶିବ, ଏହି ମିଶ୍ରିତ ଗୁଡାଖୁକୁ ଗୋଟାଏ ସିମେଣ୍ଟ କରା ସ୍ଥାନରେ ଢାଳି ଦୁଇ ହାତରେ ଓ ଗୋଟାଏ ମୁଦ୍‌ଗର ପ୍ରାୟ କ୍ଷୁଦ୍ର କାଠର ସୋଠାଦ୍ୱାରା ପିଟିବ ଓ ଚକଟିବ, ଯେପରିକି ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ ହୁଏ, ଅନ୍ତତଃ ଏକ ଘଣ୍ଟା ତକ ଚକଟିବ, ଯେତେ ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ତେତେ ଗୁଡ଼ାଖୁ ଶିଘ୍ର ହେବ, ଯଦି ଶୁଖିଲା ହୁଏ; ତେବେ ସେହି ହିରା ଗୁଡର ଜଳ କିଞ୍ଚିତ ମିଶାଇବ, ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ ଯଥା:—କାହି ଅତର ୪ ତୋଳା; ଚନ୍ଦନ ଅତର ୪ ତୋଳା, ଲବଙ୍ଗ ତେଲ ୫ ତୋଳା, ଯୁଆଣୀର ତେଲ ୧୦ ତୋଳା, ପିପରମେଣ୍ଟ ଅଏଲ ୫ ତୋଳା ଅଏଲ ସାସାଫ୍ରାସ୍ ୨ତୋଳା ଅଏଲ ଲେମନ ଗ୍ରସ୍ ୪ତୋଳା, ପିପର-ମେଣ୍ଟ ଫୁଲ ୧ ତୋଳା, ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲରେ ରଖି ତହିଁରେ ସୁଇଟ ଅଏଲ ୧ ଆଉନ୍‌ସ ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ଏହି ଭାଗର ସୁଗନ୍ଧ ୧ ମହଣ ଗୁଡାଖୁ ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର ହେବ, ଏହି ସୁଗନ୍ଧ ଗୁଡା-ଖୁରେ ପରିମାଣ ମତେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଟୀଣରେ ବନ୍ଦକରି, ଗୁଡାଖୁର ଗୋଟାଏ ବିଶେଷ ଗୁଣଅଛି ଯେ, ସେ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଗନ୍ଧକୁ ଖାଇଯାଏ, ତେଣୁ ବ୍ୟବହାର ବା ବିକ୍ରୀ କଲାବେଳେ ଏହି ସୁଗନ୍ଧରୁ କିଞ୍ଚିତ୍ ନେଇ ବାଦାମ ତେଲ ମିଶ୍ରିତ ଜଳରେ ଚକଟି ବ୍ୟବହାର କରିବ ।

ବିମଲ ନସ୍ୟ (ଜାପାନ ଫରମୁଲା)

ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ସଫା, ଡାଙ୍ଗଶୂନ୍ୟ ବିସ୍ତୁପୁରି ତମାଖୁର ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର, ବାଇଗିଣୀ ତମାଖୁ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର, ହିଂଙ୍ଗ୍‌ଲି ତମାଖୁ

ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବଜାନ୍ତୁ ୨ ସେରକୁ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି "ତାପରେ ଭାଜିବ, ଯେପରିକି
" ଚକ୍‌ଲେଟ୍" ରଙ୍ଗପରି ଦେଖାଯାଏ, ତଦ୍‌ପରେ ସିପଚୋଡା ଗୁଣ୍ଡ
୧ ତୋଳା ଚେଗୁମାଟି ଗୁଣ୍ଡ ୪ ତୋଳାକୁ ସମୁଦ୍ର ଜଳ ୧ ପାଉଣ୍ଡରେ
ମିଶ୍ରିତକରି ଏହି ତମାଖୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣମାନ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରନ୍ତୁ
ତଦପର ଏହି ଚୂର୍ଣ୍ଣକୁ ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କରି, ପତଳା କନା ଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମ
ରୂପେ କପଡ଼ା ଛଣା କରି ରଖ । ତଦପର ଇସ୍ତାମୁଲ ଦାହି ୧ ତୋଳା
ଗୁଆଦିଯୁ ୪ ତୋଳାରେ ପିପରମେଣ୍ଟ ଫୁଲ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଅଧ ତୋଳା ।
ଗେଲକ୍ ବେଲ ୧ପୁର୍ଣ୍ଣ ୧ବନ୍ଧନ୍ତୁ ୪ତୋଳା । ପିପରମେଣ୍ଟ ଅଏଲ ଅଧ
ଡ୍ରାମ । ଅଟୋ ଅଫ ରୋଜ ୨ ଡ୍ରାମକୁ ଉକ୍ତ ମିଶ୍ରିତ ତମାଖୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣରେ
ମିଶାଇ ଗୋଟାଏ କାଠର ଚୋମାନ ଧସ୍ତା ପରି କୁଣ୍ଡରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ
ମର୍ଦ୍ଦନ କରି କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଢାଙ୍କ ଟିପି ଯୁକ୍ତ ଶିଶି ମାନଙ୍କରେ ବନ୍ଦକର । ଏହି
ପ୍ରଣାଳୀରେ ନସ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲେ ତମାଖୁ, ତାର ସ୍ୱଗନ୍ଧକୁ ନଷ୍ଟ କରି
ପାରେ ନାହିଁ ।

ଟେଭାସୀ ପରମଲ ଜସ୍ୟପରି ଦେଲଖୋସ ନସ୍ୟ

ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରକାର ଚୂର୍ଣ୍ଣିକୃତ ତମାଖୁ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର । ଦୁଗ୍ଧ
ଅଧ ପାଏକୁ ପ୍ରଥମେ କାଠର କୁଣ୍ଡରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବ ।
ତଦପର ତହିଁରେ ହେନା ଅତର ୧ ଫୋଟା । ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଗୋଲାପୀ
ଅତର ୧୦ ଫୋଟା ଖସଖସ୍ ୫ ଫୋଟା ଅଏଲ ଲେମନ ଗ୍ରାସ ଅଧ
ଡ୍ରାମ । ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ ପୂର୍ବକ କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଶିଶିରେ
ବନ୍ଦ କରିବ ।

ଜରଦା ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ସଫା ଓ ଡାଙ୍ଗଶୂନ୍ୟ ମୋତବାର ତମାଖୁ ୨

ସେର । ବମ୍ବେ ପୁରୀ ତମାଖୁ ଅଧ ସେରକୁ ଗରମ କଡ଼େଇରେ କଅଁଳିଆ ଭାଜି ନେଲାପରେ, ଏପରି ଗୁଣ୍ଡ କର, ଯେପରି ତାହା କ୍ଷୁଦ୍ର କ୍ଷୁଦ୍ର ଖଣ୍ଡରେ ବିଭକ୍ତ ହୁଏ । ତଦପର ଏହି ଗୁଣ୍ଡମାନ ଏକତ୍ର କରି ଉପରୋକ୍ତ ତମାଖୁ ସିଦ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ଯଥା ପରିମାଣରେ ଏହି ଗୁଣ୍ଡକୁ ମିଶ୍ରିତ କରି ଶୁଷ୍କ କରି ନିଅ । ତଦପର ଏହି ମିଶ୍ରିତ ଚୂର୍ଣ୍ଣରେ ଅଳାଇଚ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଆଉନ୍ସ । ଗୁଜରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଆଉନ୍ସ । ତମ୍ବୁଟ ଚୁଣ୍ଡ ୧ ଆଉନ୍ସ । ଡାଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଆଉନ୍ସ । ଜାଠିମଧ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍ସ । ଜାଇଫଳ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ଆଉନ୍ସ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ରଖ । ଏହା ହେଲା ନାନା ପ୍ରକାର ଜରଦାର ପିଣ୍ଡ । ଏହି ପିଣ୍ଡ ଜରଦା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର । ଅଏଲ ସାମଫରସ୍ ୪ ଆଉନ୍ସ ।ଅଏଲ ଅଫ୍ ବର୍ଗଜ ୨୦ ଫୋଟା; ଦାନା କସ୍ତୁରି ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଆଉନ୍ସ ଅଏଲ ପିପରମେଣ୍ଟ ୨ ଆଉନ୍ସ । ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍ସ । ମସକେଟଲ ୧ ଡ୍ରାମ । ମୃଗନାଭି କସ୍ତୁରୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ବିଭକ୍ତ ୧୬ ତୋଳା ମିଶ୍ରିତ କର । ଉପରୋକ୍ତ ପିଣ୍ଡ ଜରଦା ୧ ପୋ-ରେ ଗନ୍ଧୋଟାକାନ୍ଥୁର ମଣ୍ଡ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କଲା ପର ତହିଁରେ ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଓ କସ୍ତୁରୀଚୂର୍ଣ୍ଣ ମିଶାଇ କରି ତଦପର ବୋତଲ ବନ୍ଦକରିବ, ଏହା ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଜରଦା, ତଦପର ଜରଦା କରିବାକୁ ହେଲେ ଉପରୋକ୍ତ ଜରଦାରେ ସିଲଭର ତବକଗୁଣ୍ଡ ହିତ ୧ ପାଉଣ୍ଡରେ ୨ ଡ୍ରାମ ତବକଗୁଣ୍ଡକୁ କଅଁଳ ଗରମ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ ସେହି ପିଣ୍ଡ ଜରଦାରେ ଗୋଳି ଶୁଷ୍କକରି ନେଲାପର ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ରଙ୍ଗିନ୍ ଜରଦା କରିବାକୁ ହେଲେ ଜାଫରାନ୍ ରଙ୍ଗ, ବା ଅରେଞ୍ଜ କଲର ଅଥବା ରୋଜ୍ କଲରକୁ ପ୍ରଥମେ ପିଣ୍ଡ ଜରଦାରେ କଅଁଳ ଗରମ ଜଳସହ ମିଶ୍ରିତ କରି ଶୁଷ୍କ କରିନେଲା ପର ସୁଗନ୍ଧମାନ ମିଶ୍ରିତ କରିବ, ଯଦି ମସ୍କୀ ଜରଦା କରିବାକୁ ହୁଏ, ତେବେ ସେହି ପିଣ୍ଡ ଜରଦା ୧ ପାଉଣ୍ଡରେ କସ୍ତୁରୀ ଦାନା ୨ ଗ୍ରେନକୁ କଅଁଳ ଗରମ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉକ୍ତ ଜରଦାରେ ମିଶାଇବ, ବା

ଏକଡ୍ରାମ ମିଶାଇବ, ଯଦି ଜାଫ୍ରାନୀ ଜରଦା କରିବାକୁ ହୁଏ, ତେବେ ପିଣ୍ଡ ଜରଦା ୧ ପାଉଣ୍ଡରେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଜାଫ୍ରାନ୍ କେଶର ୧ ଆଉନ୍ସକୁ ଅୟେଲ ସସାଫରାସ୍ ୧ ଆଉନ୍ସ, କାନ୍ଥା ବେନାଅତର ୪ଡ୍ରାମରେ ୧ ଆଉନ୍ସ ଗ୍ଲେସରିନ ମିଶ୍ରିତ କରି ପିଣ୍ଡରେ ମିଶାଇବ ।

ଗୁଲି ଜରଦା

ଗୁଲି ଜରଦା କରିବାକୁ ହେଲେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ବଡ଼ତମାଖୁ, ଯାହା ବଡ଼ରେ ଦିଅଯାଏ ତାକୁ ଦରକୁଟା କରି ଗୁଲିଗୁଣୀରେ ଛାଣି ନେବ, ସେହି ଛଣା ଦ୍ରବ୍ୟରେ ଉପରୋକ୍ତ ତମାଖୁର ସାର ଜଳ ମିଶ୍ରିତକରି ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କରିନେବ, ତଦ୍‌ପର ଗମ୍ ଏକେସିଅର ମଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ପାଉଣ୍ଡରେ ଅୟେଲ ଅଫ୍ ରୋଜ ୪ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ ଅଫ୍ ହେନା ୪ ଡ୍ରାମ, ମିଶ୍ରିତକରି ସେହି ଜରଦା ୪ ପାଉଣ୍ଡରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କଲାପର ଗୁଲୁଣୀରେ ଛାଣିନେବ, ଗୁଲୁଣିରେ ଥିବା ମୋଟ ଜରଦା ପଟି ଜରଦାରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

ପଟୀ ଜରଦା

ପଟୀ ଜରଦା ଗୋଟାଏ ସୁଲଭ ମୂଲ୍ୟର ଜରଦା, ଦୁଲିଛଡ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ ପର ଯେଉଁ ଖଦଡା ଜରଦା ରହେ ତହିଁରୁ ୧ ପାଉଣ୍ଡରେ ଅୟେଲ ଅୟେଲ ଅଫ୍ କ୍ଲୋଭସ୍ ୨ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ ଅଫ୍ ଦମ୍ଭ ଏମ୍ବରଟି ୧ ଡ୍ରାମ ଓ ଅୟେଲ ଅଫ୍ କେଉଡ଼ା ୨ ଡ୍ରାମ ମିଶ୍ରିତକରି ମର୍ଦ୍ଦନ ମୂଳକ ବୋତଲ ବନ୍ଦ କରିବ ।

ସୁର୍ତ୍ତୀ (ଜାପାନ ଫରମୁଲା)

ସୁର୍ତ୍ତୀ ତାମ୍ବୁଲ ସେବୀ ମାନଙ୍କର ଗୋଟାଏ ଆଦରର ବସ୍ତୁ, ପାନର

ଅସ୍ବାଦ ସୁମଧୁର କରିବାକୁ ଏହା ଅତି ଉତ୍ତମ; ଏହା ମୁଖର ଦୁର୍ଗନ୍ଧି ନାଶକ, ସ୍ବର ପରିଷ୍କାରକ, ଓ ସ୍ଫୁର୍ତ୍ତି ଦାୟକ; ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:— ହିଙ୍ଗଲି ତମାଖୁ ଓ ବାଲେଶ୍ବରୀ ତମାଖୁର ପରିଷ୍କାର ଚଉଡା ୨ ପତ୍ର ବାଛିନେଇ ତହିଁରୁ ଡାଙ୍ଗ ପ୍ରଭୃତି କାଢି ୧ ପାଉଣ୍ଡ ନିଅ, ଏହି ତମାଖୁ ମନ୍ଦ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଗୋଟାଏ ଏନାମେଲ ପାତ୍ରରେ ରଖି ତାର ଦୁଇଗୁଣ ଜଳରେ ୩ ଦିନ ଭିଜାଇ ରଖ, ତଦପର ସେହି ଜଳକୁ କପଡା ଛାଣି କରିରଖ, ତଦପର ଏହି ଭିଜାପତ୍ର ମାନଙ୍କୁ ସଫା ଶିଳରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ ପରି ବାଟିବ, ତଦ୍‌ପର ଏହି ବଟା ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ସେହି ଛଣା ତମାଖୁ ଜଳରେ ମିଶ୍ରିତ କରି କପଡା ଛାଣି କରିବ, ଏହି ଛଣା ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ସିଦ୍ଧକରି ,ଗାଢ ହେଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଅଣି ଶୀତଳ- କରି, ଏଥିରୁ ୨ ପାଉଣ୍ଡରେ ଗମ୍ ଆରେବିକ୍ ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଆଉନ୍‌ସ, ଜାଇ ଫଳ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଆଉନ୍‌ସ, ତାମ୍ବୁଲ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଗୁର୍ଣ୍ଣ ୧ ବିଲ୍ଭ ୨ ଅଉନ୍‌ସ ଡାଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୩ ଅଉନ୍‌ସ, ଚନ୍ଦନ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଅଉନ୍‌ସ, ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି, ଏହି ଗୁଣ୍ଡମାନ କପଡା ଛଣା ଗୁଣ୍ଡର ପରିମାଣ, ତଦ୍‌ପର ଏହି ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ଅଏଲ ପିପର ମେଣ୍ଟ ୧ ଡ୍ରାମ, ଅୟେଲ ଅଫ୍ କ୍ଲୋରିୟାଣ୍ଡ୍ରା ୧୦ ଫୋଟା, ଅଟୋ-ଡି-ରୋଜ ୫ ଫୋଟା, ଏସେନ୍‌ସ ଅଫ୍ ମସ୍କ ବା ମସ୍କେଟଲ ୧୦ ଫୋଟା, ମୃଗନାଭୀ କସ୍ତୁରୀ ଗୁଣ୍ଡ ମୃଗ- ପ୍ରାପ୍ତ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତକରି ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ ପୂର୍ବକ, ସୋରିଷ ପ୍ରମାଣ ବଟୀକାମାନ କରିବ, ଯଦି ବଟିକା ବାନ୍ଧିବାକୁ ଅସୁବିଧା ହୁଏ, ତେବେ ୮ସହିତରେ କଥିତ ଗମ୍ ଏକେସିଆର ଗୁଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରି ନେବ, ଏହି ବଟୀକାମାନ ଛାୟାରେ ଶୁଷ୍କ କରି ବୋତଲରେ ବନ୍ଧକର, ଏହା ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ ସୁପାରୀ ।

କମାମ୍ (ଜାପାନି ଫଲମୁଳ)

ଏହା ମଧ୍ୟ ପୂର୍ବୋକ୍ତପରି ଗୋଟାଏ ଉପାଦେୟ ଦ୍ରବ୍ୟ । ଏଥିରୁ କଥିତ୍

ଏହିପ୍ରମାଣରେ ପାନରେ ଖାଇଲେ ପାନର ସୁସ୍ୱାଦୁ ବଢାଏ, ଓ ମୁଖର ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ନଷ୍ଟ କରେ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଯଥା:—ଉପରୋକ୍ତ ତମାଖୁ, ସିଜା ଅର୍କ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । କପଡା ଛଣା ମୋଟହାର ତମାଖୁର ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବଦଳରେ ୨ ପାଉଣ୍ଡ । କପଡା ଛଣା ଧନିଆ ଗୁଜୁଲ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ପାନ-ମହୁରୀ ଗୁଣ୍ଡ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଡାଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ଓ ତାମ୍ବୁଲ ଗୁଣ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୨ ଅଉନ୍ସ । କାଠିମଧୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କପଡା ଛଣା ୨୦ ଅଉନ୍ସ । ପିପରମେଣ୍ଟ ଫୁଲର ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଚନ୍ଦନ ଗୁଣ୍ଡ ୬ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ୍ ଅଫ ଲେଭେଣ୍ଡର ୧ ଡ୍ରାମ । ଅଏଲ୍ ଅଫ୍ ରୋଜ ୧ ଡ୍ରାମ, ଲବଙ୍ଗ ତେଲ ତେଲ ୨ ଡ୍ରାମ, ଏସେନ୍ସ ଅଫ୍ ମସ୍କ ୨ ଡ୍ରାମ, ଲଙ୍କା କସ୍ତୁରୀ କପଡା ଛଣା ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଅଉନ୍ସ, ଗମ୍ ଆରେବିକ୍ ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଅଉନ୍ସ । ମେଗ୍ନେସିଆ କାର୍ବ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଓରସ୍ରୁଟ ପାଉଡର ୨ ଅଉନ୍ସ । ଏକତ୍ର ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ଟୀଣର ଠିପିଯୁକ୍ତ କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଶିଶିରେ ବନ୍ଦକର ।

ମୁଖଶୁଦ୍ଧି ଚୂର୍ଣ୍ଣ (ଜାପାନ ଫରମୁଲା)

ଯେଉଁ ଲୋକ ପାନ ନଖାଏ, ଏହି ମୁଖଶୁଦ୍ଧି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଭୋଜନାନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରି ପରିତୃପ୍ତ ହୋଇ ପାରିବେ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ—ଛୋଟ ଛଡା ହରଡା କୁ ଟିକି ୨ କରି ତହିଁରୁ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଗୋଟାଏ ପଥର ପାତ୍ରରେ ୧୨ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ରଖିଲାପରେ ତାକୁ ଛାଣିନେଇ ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କଲାପରେ ତହିଁରେ ସୈନ୍ଧବ ଲବଣ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ଡ୍ରାମ, ଯୁଆଣୀ ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଡ୍ରାମ, ଲବଙ୍ଗ, ପାନମହୁରୀ, ଡାଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୪ ଡ୍ରାମ, ଅର୍ଦ୍ଧକୁଟିତ ତହିଁରେ ମିଶ୍ରିତକରି, ତହିଁରେ ପିପରମେଣ୍ଟ ଫୁଲଗୁଣ୍ଡ ୧ ବଦଳରେ ୨ ଡ୍ରାମ ଗମ୍ ଏକେସିଆ ମଣ୍ଡରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କରିନେଲା ପରେ କୌଟାରେ ରଖିବ । ଏଥିରୁ କିଞ୍ଚିତ ଅହାରାନ୍ତେ ସେବନ କରିବାକୁ ହୁଏ ।

ସେନ୍ ସେନ୍ (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ଏକ୍ସଟ୍ରାକଟ୍ ଅଫ୍ ଲାଇକୋରିସ ୪ ଆଉନ୍ସ, ମେନ୍ଥଲ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ପାର୍ଟ ୧ ଭାଗ୍ଯ ୨ ଡ୍ରାମ, କପଡ଼ା ଛଣା ବାଳଚାନି ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଆଉନ୍ସ, ବାଲସମ୍ ଟପଲୁ ୪ ଡ୍ରାମ, ଗମ୍ ଟ୍ରାଗାକାନ୍ଥ ୪ ଡ୍ରାମ ସୁଗନ୍ଧ ମେଗ୍-ନେସିଆ ୨ ଆଉନ୍ସ । ଏସବୁ ମିଶ୍ରିତ କରି ଅଠାଳିଆ (ମଇଦା ଚକଟା-ଭଳି ହେଲେ) ତହିଁରେ ଅଏଲ ଅଫ୍ କସେଲ୍ ୧୦ ଫୋଟା, ଅଏଲ ଅଫ୍ ହେନା ୫ ଫୋଟା, ମିଶ୍ରିତ କରି ବେଲଣା ପେଡ଼ିରେ ଲୁଚି ବେଲିଲାପରି ବେଲିବ । ତତ୍ପରେ ତାକୁ ଟୁକୁରା ୨ କରି କାଟିନେଇ ଛାଇରେ ଶୁଷ୍କ କରିନେବ ।

ହେନା କେତକୀ ଖଇର ଟେବ୍ଲେଟ୍ (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ଡାଲପତି ଖଇର ୫ ସେର, ପାଗଡ଼ା ଖଇର ୫ ସେର, କପଡ଼ା ଛଣା ଗୁଡ଼ଲ ଫୋଡ଼ା ଗୁଣ୍ଡ ୫ ସେର, ପାନମହୁରୀ ଭଜା ଗୋଟା ୨-୪ ସେର, ଏପନର ଗୁଣ୍ଡ ୩ ସେର, ଧନିଆ ଗୁଡ଼ଲ ଭଜାର ଖଦଡ଼ା ୪ ସେର । ଜାଇଫଳ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ସେର । ଯୁଆଣୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର, ଦରଛେଚା ଅଳାଇଚ ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ସେର, ପୋସ୍ତକ ୧ ପାର୍ଟ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ସେର, ଦାନା କସ୍ତୁରୀ ଖଦଡ଼ା ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ସେର, ଚନ୍ଦନ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୮ ସେର । ଗନ୍ଧଶୁଣ୍ଠୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୪ ସେର, ଡାମୁଲ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବିଭକ୍ତ ୧୬ ସେର; ଶୁଙ୍ଗ କେଉଡ଼ା ଅତର ୧ ପାର୍ଟ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ଆଉନ୍ସ, ହେନା ଅତର ୨ ଆଉନ୍ସ । ଲବଙ୍ଗ ତେଲ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ଆଉନ୍ସ । ଅଏଲ ସାସାଫରାସ ୧ ପାର୍ଟ ୧ ବିଭକ୍ତ ୨ ଆଉନ୍ସ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:—ପ୍ରଥମେ ଉକ୍ତ ଦୁଇ ଖଇରକୁ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଗୁଣ୍ଡ କର, ତତ୍ପରେ ତହିଁରେ ଗୁଡ଼ଲ ଫୋଡ଼ା ଗୁଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କର । ଏହି ସର୍ବମୋଟ ସମ ପରିମାଣ ଜଳ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମ ରୂପେ

ମର୍ଦ୍ଦନ କଲାପରେ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ କିଛିକ୍ଷଣ ସିଦ୍ଧକଲା ପରେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଶୀତଳ ହେଲେ ତହିଁରେ ଉପରୋକ୍ତ ମସଲା ମାନ ଓ ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟମାନ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କଲାପରେ ଗୁଣ୍ଡରେ ବା ହାତରେ କେତେକ ତେଲ ଓ ପାଣି ଲଗାଇ ଟୋଲାକାର ପିଣ୍ଡମାନ କରି ଚାପି ଦେଇଥିବ ଓ ମଧ୍ୟ ସ୍ଥଳରେ ତାରି ଗୋଟିଏ ଲେଖାଏ ଛିଦ୍ର କରି ଦେଇଥିବ । ଏହି ଟୋଲାକାର ଖଦିରକୁ ଛାୟାରେ ଶୁଷ୍କ କରି ନେଲେ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ହେବ। କେତେକା ଟସ୍ଦୂର ହୁଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ଗୋଟିଏ ବଡ଼-ଲାଭ ଜନକ ବ୍ୟବସାୟ ।

ଜାପାନୀ ପାନ ମସଲା (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

କପଡ଼ା ଛଣା ଡାଲଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୧୦୦ ଭାଗ । କପଡ଼ା ଛଣା ଜାଇଫଳ ଗୁଣ୍ଡ ୧୦୦ ଭାଗ । କପଡ଼ା ଛଣା ଅଳାଇଚ ଗୁଣ୍ଡ ୧୦୦ ଭାଗ । କର୍ପୂର ଗୁଣ୍ଡ ୧୦ ଭାଗ । କପଡ଼ା ଛଣା ଜାଠିମଧୁ ଗୁଣ୍ଡ ୨୦ ଭାଗ । ମୃଗନାଭି କସ୍ତୁରୀ ୨ ଗ୍ରେନ । କପଡ଼ା ଛଣା ଦାନା କସ୍ତୁରୀ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଭାଗ ପିପରମେଣ୍ଟ ଫୁଲର ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଆଉନ୍ସ । ସେଚକରିନ୍ ୧ ଗ୍ରେନ । ଅଭାବରେ କପଡ଼ା ଛଣା ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଆଉନ୍ସ । ଏ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଟୋଲପଜଲ ଓ ଲେଭେଣ୍ଡର ଓ୍ୟାଟର ସମପରିମାଣ, ଓ ତହିଁର ୧ ଗୁଣ ଟମ୍ ଆରେବିକ୍ ଗୁଣ୍ଡରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କଲାପରେ ତହିଁରେ ୧ ଗ୍ରେନ ବେଞ୍ଜ କଲର ଅଟେଲ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ତଦପରେ ଏହି ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ଟେଲେଚ ବେଞ୍ଜ ୧୦ ଫୋଟା । ମିଶ୍ରିତ କରି ମୁଗପରି ଗୋଲ ୨ ବଟିକା ମାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କର । ପଢ଼ ବଟିକା କରିବାକୁ ଅଟୋ-ଳିଆ ନ ହୁଏ, ତେବେ ତହିଁରେ କିଞ୍ଚିତ ଗମ୍ଏକେସିଆ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରି ବଟୀକା କରି ଛାୟାରେ ଶୁଷ୍କ କରି ନେଲାପରେ କାଗଜ କୌଟା ମାନଙ୍କରେ ରଖ । ଏହି ବଟୀକା ବା ପିଲ୍ସ୍ ଜାପାନରେ ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକ ଓ ବାଳକ ମାନେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି ।

ତାମ୍ବୁଲ ବିଳାସ—ପାନ ମସଲା (ଜାପାନ ଫରମୁଲା)

କପଡା ଛାଣ କାଠିମଟ୍ଟ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ତାମ୍ବୁଲ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୫ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଗୁଜରାଟୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ସାତ ମୃର୍ଣ୍ଣ ଏଲେ ବଉକ୍ତ ଦୁଇ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଅଳାଇଚ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୫ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ପାନ ମଞ୍ଜୁରୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୫ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଦାନା କସ୍ତୁରୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୫ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଲତା କସ୍ତୁରୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୫ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଭଜା ଧନିଆ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୫ ତୋଳା । କର୍ପୁର ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ତୋଳା ଚନ୍ଦନ ଗୁଣ୍ଡ ୪ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୧୦ ତୋଳା । ମୃଗ ନାଭି କସ୍ତୁରୀ ୨ ଗ୍ରେନକୁ ଓରିସ ରୁଟ ପାଉଡର ୧ ପାଉଣ୍ଡ ସହ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିନେବା । ତଦୁପର ଅଟୋ ଉକ୍ତୋଜ ୧୦ ଫୋଟା । ଉକ୍ତ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ଏକାଠି କରି ଓ ଟୀଣର କୌଟାମାନ ପୂର୍ଣ୍ଣ କର । ଏହି ମସଲାରୁ କିଛିତ ୨ ପାନରେ ଦେଲେ ବଡ ଅମୋଦ ଜନକ ହୁଏ ।

କେଶର ବିଳାସ ପରି ପାନ ମସଲା

ତାମ୍ବୁଲ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୨ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ପାନ ମଞ୍ଜୁରୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ତାଲଚିନି ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଦାନାକସ୍ତୁରୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୫ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଲତା କସ୍ତୁରୀ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୫ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଭଜା ଧନିଆ ଗୁଅଳ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧୫ ତୋଳା । କର୍ପୁର ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୧ ତୋଳା । କପଡା ଛାଣ ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ୧୦ ତୋଳା । ପିପରମେଣ୍ଟ ଫୁଲ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ତୋଳା । ଚନ୍ଦନ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ୪ ତୋଳା । ମୃଗନାଭି କସ୍ତୁରୀ ୧ ଗ୍ରେନକୁ ଓରିସରୁଟ୍ ପାଉଡର ୧ ପାଉଣ୍ଡରେ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରିବ । ତଦୁପରେ ତୃତୀୟ ଶ୍ରେଣୀର ଜାଫରୀ କେଶର ଅଧ ପାଉଣ୍ଡ ଓ ନାଗକେଶର କେଶର ୨୦ ତୋଳାକୁ ରେକ୍ଟିଫାଏଡ୍ ସ୍ପିରିଟରେ ଭିଜାଇ

ଘଣ୍ଟାରେ ଶୁଷ୍କ କରି ନେବ । ତାପରେ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର କରି ତହିଁରେ ଗମ୍ ଏକେସିଅ ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଅଏଲ ଅଫ୍ ସାସାଫ୍ରାସ୍ ଯଥୋପ-ଯୁକ୍ତ । ଏକଥା ଉତ୍ତମ ରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କରି ତହିଁରେ ଏକ୍ସଟ୍ରାକ୍ଟ ଅଫ-ରୋଜ ୧୮ ଫୋଟା । ଟିଙ୍କଚର ମସ୍କ ବା ମସ୍କେଟେଲ୍ ୧୦ ଫୋଟା ମିଶ୍ରିତ କରି କୌଟା ବନ୍ଦ କର ।

ତରଳ ପାନମସଲା (ଜାପାନି ଫରମୁଲା)

ଓଲିଭଫ ଅଏଲ ୧ ପାଉଣ୍ଡ । ଗ୍ଲେସରିନ ୮ ଅଉନ୍ସ । ଲିକୁଇଡ୍ ଗ୍ଲୁକୋଜ ୧ ପାଉଣ୍ଡ; ବାଲସମ୍ ପେରୁ ୧ ଅଉନ୍ସ; ଗମ୍ ଆରେବିକ୍ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଅଏଲ ଏନିସ ୨ ଡ୍ରାମ; ଅଏଲ ପେପରମେଣ୍ଟ ଅର୍ଦ୍ଧଡ୍ରାମ । ଅଏଲ କାଜପୁଟ୍ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଅଏଲ ସିନାମନ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଅଏଲ କ୍ଲୋଭସ୍ ୧ ଡ୍ରାମ । ଅଏଲ କ୍ୟୁବାବ ୨୦ ଫୋଟା, ଅଏଲ ଲେମନଗ୍ରାସ୍ ଅର୍ଦ୍ଧପାଉଣ୍ଡ । ଅଏଲ ଅଫ ରୋଜ ୨ ଡ୍ରାମ । ଅଏଲ ଲେଭେଣ୍ଡର ୩୦ ଫୋଟା । ଅଏଲ ସ୍ୟାଣ୍ଡାଲ ୨ ଡ୍ରାମ । ଅଏଲ ପିପର ମେଣ୍ଟ ୨ ଡ୍ରାମ, ଟିଙ୍କଚର କାଡେମମ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଟିଙ୍କଚର ମସ୍କ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଏସେନ୍ସ ଅଫ୍ ରୋଜ ଓ କେଓଡା ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧୦ ଫୋଟା । ମୃଗନାଭି କସ୍ତୁରୀ ୧ ଗ୍ରେନକୁ ଓ ମେନ୍ଥଲ ୨ ଡ୍ରାମକୁ ଓଲିଭ ଅଏଲରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ ପୂର୍ବକ ତହିଁରେ ଅଏଲ ସାସାଫ୍ରାସ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କର । ତଦପର ଉପରୋକ୍ତ ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶ୍ରିତ କରି ଉତ୍ତମରୂପେ ହଲାଇ ହଲାଇ ମିଶ୍ରିତକଲା ପରେ କ୍ଷୁଦ୍ର ୨ ଦୁଇଡ୍ରାମ ଶିଶିରେ ପୂର୍ଣ୍ଣକର । ଏହି ମସଲାରୁ ଏକ ଗାର ପାନରେ ଲଗାଇ ଦେଲେ ପାନଖିଲରେ ଅନ୍ୟ ମସଲାର ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏନାହିଁ । ଏହାମଧ୍ୟ ଲାଭ ଜନକ ବ୍ୟବସାୟ ।

ମନମୋହିନୀ ଜରଦା

ଉପରୋକ୍ତ ଜରଦାର ପିଣ୍ଡ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ମସଲାକୁ ମୃଦୁ ଅଗ୍ନି ତାପରେ ଭଜାନେଇ କପଡ଼ା ଛାଣି କରିବ । ତତ୍ ପରେ ଗମ୍ ଏକ୍ରିଅର ମଣ୍ଡରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ମର୍ଦ୍ଦନ କରି ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କରିନିଅ । ତଦୁପରି ତହିଁରେ ଜରଦାର ଲେଖିତ ସୁଗନ୍ଧମାନ ୨ ଅଉନ୍ସ ଓ ଫୁଡକଲର ବ୍ଲାକ୍ ୧ ଡ୍ରାମ । ଗ୍ଲେସରିନ ୨ ଅଉନ୍ସ ଲିକ୍ୟୁଇଡ ଗ୍ଲୋକୋଜ ୨ ଅଉନ୍ସ ମିଶ୍ରିତ ପୂର୍ବକ, ମସ୍କେଟଲ ୨ ଡ୍ରାମ ମିଶ୍ରିତ କରି ଛାୟାରେ ଶୁଷ୍କ କଲା ପରେ ୨ ଅଉନ୍ସ ଶିଶିମାନ ପୂର୍ଣ୍ଣ କର ।

ଗୟା ଶମ୍ଭୁପୁର, ଲକ୍ଷ୍ନୌ ପ୍ରଭୃତିର ସୁବାସିତ ଅମ୍ବୁରି ଖାଇବା ତମାଖୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

ହାଲ ତମାଖୁ ୧୦ ସେର । ଶମ୍ଭୁପୁର ତମାଖୁ ୨୦ ସେରକୁ ଏକଖଣ୍ଡ ଦା; ବା ବାଉଁଶି ଛୁରୀରେ ଟିକି ଟିକି କରି ଖରାରେ ଶୁଷ୍କକରି ଢେଙ୍କିରେ କୁଟି ନିଅ । ତଦପରେ ସେହି ପୂର୍ବ ଲେଖିତ ତିଆରି ଝୋଲା ଗୁଡ଼ ୫ ସେର ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ତଦପରେ ଝୁଣ୍ଟୁପାଛଡ଼ା ୪ ଗଣ୍ଡା ତାଲା କଦଳୀ ଓ ପାଚିଲା ପଣସର ରସ ୧ ସେର । ପିପଳୀ ଗୁଣ୍ଡ କପଡ଼ା ଛାଣ ୧ ସେର, ଚକ୍ ଖଡ଼ି ଚୂର୍ଣ୍ଣ କପଡ଼ା ଛାଣ ୧ ସେର । ଓ ନିମ୍ନ ଲିଖିତ ଖାମିର ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଢେଙ୍କିରେ କୁଟିନେବ । ଏହି କୁଟିତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ଢାଙ୍କୁଣି ଯୁକ୍ତ ହାଣ୍ଡିରେ ରଖି ଦୁଇମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମାଟିରେ ପୋତି ରଖିବ । ଯେପରି ଏସବୁ ଗୁଣ୍ଡିକ ପଚିଯାଏ । ତଦ-ପରେ ମାଟିରୁ କାଢି ଆଣି ରଖ । ଖାମିର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଯଥା:—ଛଣା ଝୋଲା ଗୁଡ଼କୁ ଗରମକରି ଓହ୍ଲାଇ ନେବ । ତହିଁରେ ଖଜୁରି ତାଡ଼ି ୧ ସେର । ତାଡ଼ିର ଗାଦ ୧ ପା, ଯବକ୍ଷାର ଜଳ ୧ ପା । ସୋଡା

ମିଶ୍ରିତ ତିଲ ୧ ପା । ପକ୍ୱ ପାଚିଲା କଦଳୀ ୧୦ ସେର ମଞ୍ଜି ଛଡା ବରକୋଳି ୫ ସେର । ପାଚିଲା ପଣସର ଭୁଡା ରସ ଗୁଡର ୪ ଗୁଣ କମଳା ଲେମ୍ବୁ ଚୋପା ୫ ସେର । ଝସ୍ତଗୁଡର ୧ ବଡକ୍ତ ୪ ଭାଗ ଦେଶୀ ଧୂଆଁପତ୍ର ଗୁଣ୍ଡ । ଏହାକୁ ମିଶ୍ରିତ କରି ଆବୃତ ପାତ୍ରରେ ୧ ମାସ ତକ ପଚିବ । ତଦପର ଉକ୍ତ ଗୁଡାଖୁରେ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଗୁଡାଖୁରେ ଖାମ୍ବିର ବେଶୀ ଦେଲେ ନରମ ଓ କମ ଦେଲେ କଡା ସାଠିଆ ଗୁଡାଖୁ ହୁଏ । ଖାମ୍ବିରରେ ବେଶି ଯବକ୍ଷାର ଓ ସୋଡା ପାଣିଦେଲେ ଗୁଡାଖୁ ଖରାପ ହୁଏ । ତଦନ୍ତର ଉକ୍ତ ଗୁଡାଖୁରେ ଖାମ୍ବିର ମିଶ୍ରିତ କରି କୁଟିନେଲା ପରେ ତହିଁରେ ପତ୍ରପଚା ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଢେଙ୍ଗିଆ ୧ ଅଉନ୍ସ । ଗନ୍ଧଶୁଣ୍ଠୀ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଧୋଡାବଚ ଗୁଣ୍ଡ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଚନ୍ଦନ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଲୋବାନ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବଡକ୍ତ ୨ ଅଉନ୍ସ । ଅମ୍ବର ଗୁଣ୍ଡ ୧ ବଡକ୍ତ ୨ ଅଉନ୍ସ କପୁର ମୂଳ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ପାଉଣ୍ଡ "କପୁର ଗଛ ଯାହା ଗ୍ରାମ ମାନଙ୍କରେ ହୁଏ, ତାର ମୂଳର ଅଦାକୁ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ଧୌତ କରି ଖଣ୍ଡ ୨ କରି କାଟିବ । ତଦପର ତାକୁ ଖରାରେ ଶୁଷ୍କ କରି ଢେଙ୍କିରେ କୁଟି କପଡା ଛାଣ କରିବ, ଏହି ଗୁଣ୍ଡ ଅନେକ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏ । ପରେ ଲେଖା ଅଛି" ଏହି ସମସ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏକତ୍ର କରି ଦାନ୍ତପସା ଗୁଡାଖୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ମତେ ଉତ୍ତମରୂପେ ମିଶ୍ରିତ କଲାପରେ ତହିଁରେ ଇସ୍ତାମ୍ବୁଲ କାଥି ୨ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ଅଫ୍ କେନା ୨୦ ଫୋଟା, ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ଅବନ୍ଧ ପାତ୍ରରେ ରଖିବ । ଖାଇବା ଗୁଡାଖୁ କରିବା ସମୟରେ ତହିଁରେ ମିଶ୍ରିତ କରିବା ସୁଗନ୍ଧ, ଯଥା :—ଅଏଲ କାଜାପୁଟ ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ଅଫ୍ କେନା ୧ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ଅଫ୍ ସେଜ ୨ ଅଉନ୍ସ, ଅଏଲ ସ୍ୟାଣ୍ଡାଲ ୪ ଅଉନ୍ସ । ଅଏଲ ଲେଭେଣ୍ଡର ୨ ଡ୍ରାମ । ଲେମନ ଗ୍ରାସ ଅଏଲ ୧ ପାଉଣ୍ଡ, । ବାଦାମ ତେଲ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରିତ କରି ବୋତଲରେ ରଖିଥିବ । କର୍ମ ସମୟରେ ଏହି ତେଲକୁ

କଳ୍ପିତ ମିଶ୍ରିତ କରି ଚଉଠି ଉକୃଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଏହି ଗୁଣ୍ଡି ଆଖୁକୁ ହୋକାରେ ଖାଇଲେ ଉତ୍ତମ ଗନ୍ଧ ଯୁକ୍ତ ଧୂଆଁ ବାହାରେ । ଏହା ଅ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ କାରକ । ଏହି ବ୍ୟବସାୟ କୁଟିର ଶିଳ୍ପ ଦ୍ୱାରା ଗ୍ରାମ୍ୟ ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକମାନେ ମଧ୍ୟ କରି ପାରିବେ, ଏହା ବଡ଼ି ଲାଭ ଜନକ ବ୍ୟବସାୟ ।

ଗୁଡ଼ାଖୁର ଉପାଦାନ

ହୁଇଙ୍ଗଲି ତମାଖୁ ପତ୍ର ୧ ସେର, ବସ୍ତୁ ପୁରୁ ତମାଖୁ ପତ୍ର ୧ ସେର, ଗୋଲପ ଜଳ ୪ ସେର । ଉପରୋକ୍ତ ମତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବାଗୁଡ଼ ଯଥା ପ୍ରୟୋଜନ । ମୃଗନାଭୀ କସ୍ତୁରୀ ୧ ରତି, ଏସେନ୍‌ସ ଅଫ୍ ମସ୍କ ୨ ଡ୍ରାମ ଅଏଲ ଅଫ୍ ଚନ୍ଦନ ୩୦ ଫୋଟା ଅଏଲ ଅଫ୍ କେତକୀ ୩୦ ଫୋଟା ଅଏଲ ସାସାଫ୍ରାସ ୧ ଡ୍ରାମ, ଜାହି ଅତର ୧ ଡ୍ରାମ ଗ୍ଲେସରିନ୍ ୪ ଅଉନ୍‌ସ ଅଏଲ ପିପରମେଣ୍ଟ ୨ ଅଉନ୍‌ସ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ, ତମାଖୁ ପତ୍ରମାନ ଖରାରେ ଦେଇ ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । ତଦପରେ ଗୋଟାଏ ମାଟିର ପାତ୍ରରେ ଏହିଗୁଣ୍ଡ ସହିତ ଗୋଲପ ଜଳ ଓ କେଓଡ଼ା ଓ୍ୟାଟର ୪ ଅଉନ୍‌ସ । ପାନମଧୁରୀ ଓ୍ୟାଟର ୮ ଅଉନ୍‌ସ ଓ ଜଳ ୨ ସେର ଏକତ୍ର ମୃଦୁଅଗ୍ନି ତାପରେ ଧୀରେ ୨ କଣ୍ଟାଷଣି ହିଡ଼ କରି ଓହ୍ଲାଇନେଇ ତଦପର ଗ୍ଲେସରିନ, ମିଶ୍ରିତ କରି ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ ସମାନ ଭାଗ ଉପରୋକ୍ତ ହେବାଗୁଡ଼ ମଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିତ କରିବାପରେ ସୁଗନ୍ଧମାନ ମିଶ୍ରିତ କରିବ । ଏହା ଦେଖିବାକୁ ଅଠାଳିଆ କଳା ଅଲକାତରା ପରି ଦେଖାଯାଏ । ଏହି ଗୁଡ଼ାଖୁକୁ ଅଲଗା ପାତ୍ରରେ ବନ୍ଦକର । ଚିଲମ ଗୋଟେଇ ମାପିକ ଗଣ୍ଡେ ପତଳା ଖୋଲ ଖପରର ଏକ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଏହି ଗୁଡ଼ାଖୁ ଲଗାଇ ଜୁଆଳ ଦେଇ ଟିକିଆ ନିଆଁରେ ଗୁଡ଼ାକୁ ପଦ୍ମ ପିଇବାକୁ ହୁଏ ।

ପୂର୍ଣ୍ଣ ଚନ୍ଦ୍ର ପ୍ରେସରେ
ଶ୍ରୀ ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଦାସଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମୁଦ୍ରିତ ।
୧୯୫୨